

Palmeiras Africanas em Solos Brasileiros: Transformação Socioecológica e a Construção de uma Paisagem Afro-Brasileira¹

Case Watkins ²

RESUMO

As histórias ambientais da diáspora africana desafiam as interpretações eurocêntricas dos intercâmbios atlânticos após a colonização, identificando antecedentes africanos nas paisagens e culturas do Novo Mundo. Desse modo, este artigo une esse esforço, traçando a formação de paisagens africanas através do dendê (*Elaeis guineensis* Jacq.) na Bahia, Brasil. A palmeira africana de dendê e seus produtos foram difundidos na Bahia no início do período colonial. O azeite extraído dos seus frutos tornou-se um componente integral da cultura e da culinária afro-brasileira, e os bosques das palmeiras que produzem esse azeite vieram para representar uma paisagem afro-brasileira. Apesar do centro de origem do dendezeiro ser na África Ocidental, a espécie é mais difundida e importante para as culturas locais e economias globais, porém, os estudos sobre o azeite-de-dendê na Bahia são raros e geralmente realizados sem atenção das mudanças históricas e ecológicas de longo prazo. O presente estudo reúne evidências de arquivos coloniais, relatos de viajantes, etnografias, trabalhos de campo e dados geográficos para analisar a formação da Costa do Dendê no litoral sul da Bahia. Africanos e afro-brasileiros emergiram como atores principais e esta análise os coloca dentro de uma estrutura socioecológica mais ampla, para demonstrar como a agência humana se uniu com flora e fauna, bem com os processos históricos, geográficos e agroecológicos para estabelecer e sustentar uma paisagem afro-brasileira.

Palavras-Chave: Dendezeiro; Culturas e Ambientes Afro-Brasileiros; Resistência; Diáspora Africana; Intercâmbios Coloniais.

¹ Esse artigo é uma tradução de Case Watkins, "African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil," *Environment and History* 21, no. 1 (February 1, 2015): 13–42, <https://doi.org/10.3197/096734015X14183179969700>.

² PhD em Geografia e Antropologia, Louisiana State University. Professor Assistente no Departamento de Justice Studies, James Madison University, Virginia, Estados Unidos. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8319-6392>. watki2ac@jmu.edu

INTRODUÇÃO: UMA PAISAGEM AFRO-BRASILEIRA

O óleo de palma, ou seja, azeite-de-dendê é de suma importância para a cultura afro-brasileira. Também essencial em várias outras sociedades da África Ocidental e Central, a palmeira-de-óleo-africana (*Elaeis guineensis* Jacq.)³ e seus produtos foram difundidos para os neotrópicos como contribuições africanas através dos intercâmbios atlânticos, após o início da colonização europeia na América. Na Bahia, primeira capital da América Portuguesa e berço da cultura afro-brasileira, a palmeira-de-óleo-africana se estabeleceu como o dendezeiro no século XVII, se tornando um ingrediente fundamental para a culinária e para produção de materiais litúrgicos afro-brasileiros. Embora inelutavelmente vinculado à espiritualidade afro-brasileira, o azeite-de-dendê, para além disso, tem grande apelo popular, uma vez que é utilizado na produção de pratos afro-brasileiros, tais como: a moqueca - ensopado picante de frutos do mar com legumes e azeite-de-dendê, e o acarajé - bolinho de feijão fradinho frito no azeite, receitas preparadas por pessoas de todas as crenças. Na capital Salvador e em toda a Bahia, vendedoras ambulantes, tradicionalmente denominadas como “baianas”, vendem acarajé e outros alimentos à base de azeite-de-dendê, mantendo uma demanda regional constante pelo produto⁴.

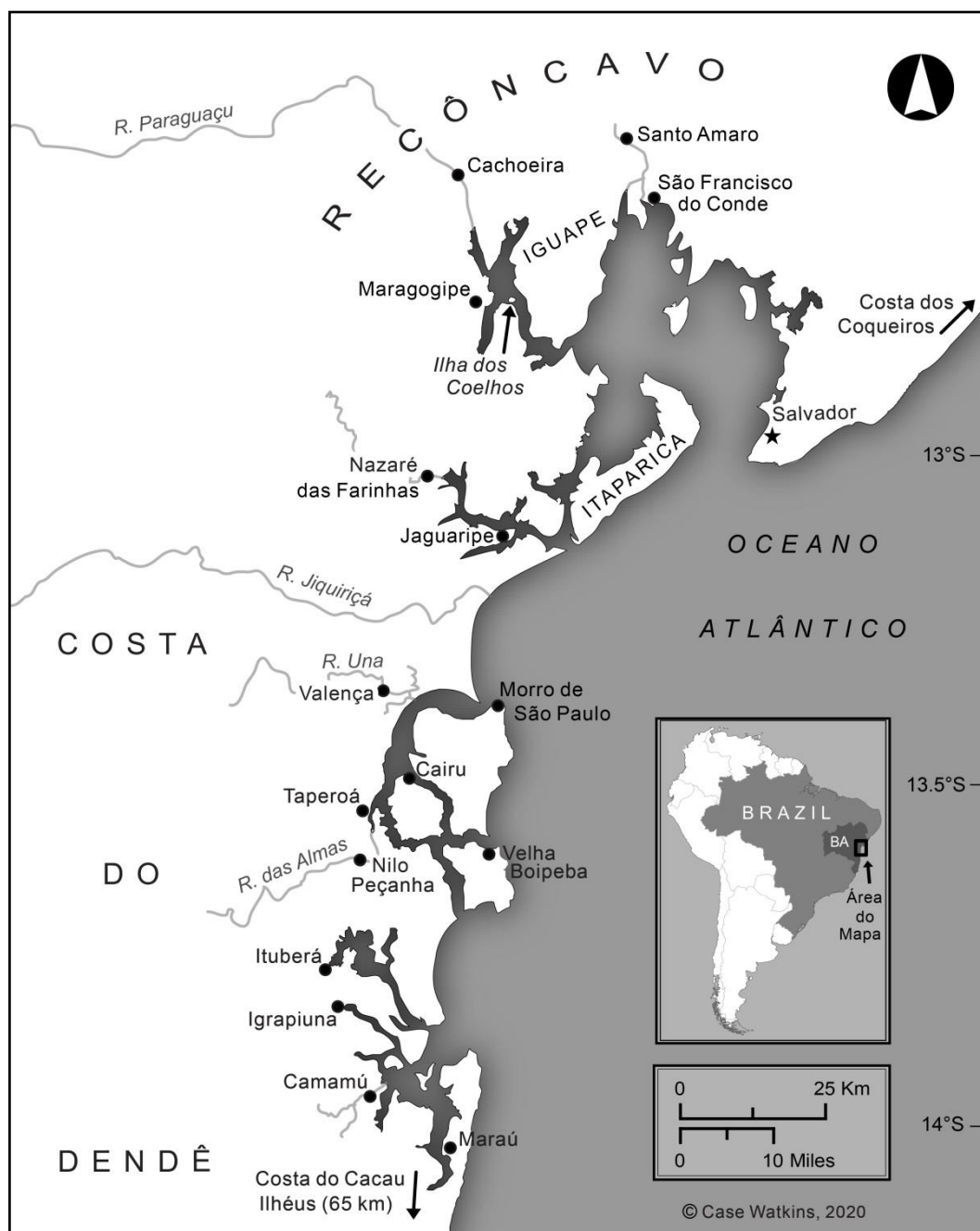
A maior parte do azeite-de-dendê usado para fins culinários e religiosos na Bahia provém da extração de áreas que se encontram aproximadamente a oitenta quilômetros da planície costeira do Atlântico, que se estende ao sul do município de Valença até o de Maraú, para o interior por 25 a 30 quilômetros (Figura 01). Durante o período colonial, essa região foi ordenada pela Coroa a fornecer a farinha de mandioca (*Manihot esculenta*), a cultura básica usada para alimentar seus trabalhadores e residentes. Apesar dessa ordem, atualmente bosques de dendezeiros semi-selvagens, chamados subespontâneos pelos botânicos, dominam a região como vegetação secundária no Bioma Mata Atlântica. Em 1991, a Secretaria de Cultura da

³ A *Elaeis guineensis* Jacq. é conhecida no Brasil como o dendezeiro, e em outros países como a palmeira-de-óleo-africana. Seu subproduto primário pode ser chamado de óleo de palma, mas é popularmente conhecido como azeite-de-dendê no Brasil. No Mundo Atlântico na época colonial os comerciantes usaram o nome azeite de palma. Cada um desses termos se refere ao mesmo produto, quer dizer o óleo extraído dos frutos da *Elaeis guineensis* Jacq. Na Bahia, azeite de oliva está chamado “azeite doce”. [Inclusão nesta tradução].

⁴ Luis da Câmara Cascudo, *História Da Alimentação No Brasil* (São Paulo: Global Editora, 2011), 150, 555–57, 841–45; 82–84, 213 Robert A. Voeks, *Sacred Leaves of Candomblé: African Magic, Medicine, and Religion in Brazil* (Austin: University of Texas Press, 1997); *Elaeis guineensis* does not appear in Alfred W. Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (California: Greenwood Publishing Group, 1972).

Bahia oficialmente denominou a área como Costa do Dendê, acentuando o termo afro-brasileiro para azeite-de-dendê. Essa marca oficial destacou a culminação de séculos de desenvolvimento e um aceno formal aos densos bosques de dendezeiros que definem as paisagens e ecologias da região⁵.

Figura 01. Costa do Dendê, Bahia, Brasil, com locais e elementos mencionados no texto.



Fonte: Autor.

⁵ Brazil, *Diagnóstico Socio-Econômico Da Região Cacaueira*, vol. 13 (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, Inter-American Institute of Agricultural Sciences, 1975), 45–46; B. J. Barickman, *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860* (Stanford: Stanford University Press, 1998); A Costa do Dendê inclui os municípios de Cairu, Camamú, Igrapiuna, Ituberá, Nilo Peçanha, Maraú, Taperoá e Valença; veja Case Watkins, “Dendezeiro: African Oil Palm Agroecologies InBahia, Brazil, and Implications for Development,” *Journal of Latin American Geography* 10, no. 1 (2011): 9–33.

Embora os estudiosos tenham catalogado e analisado o uso do azeite-de-dendê nas religiões e na culinária afro-brasileiras, e apesar da proeminência do azeite no mercado mundial, os estudos sobre as palmeiras, os agricultores e as paisagens que produziam o azeite-de-dendê na Bahia permanecem raros e são realizados sem atenção das mudanças históricas e ecológicas de longo prazo. Este estudo, portanto, sobreescreve esta deficiência da história ambiental do dendezeiro na Bahia. Da mesma forma, o azeite-de-dendê é parte integrante da culinária e cultura afro-brasileira. Enraizados no solo baiano, esses bosques biodiversos de dendezeiros representam uma verdadeira paisagem afro-brasileira, onde os moradores continuam produzindo, apresentando e comercializando essa cultura. Este artigo baseia-se em fontes textuais, etnográficas e digitais, para rastrear e desenvolver um histórico dos dendezeiros da Bahia, desde o início do período colonial até a abolição da escravidão em 1888. Enquanto africanos e afro-brasileiros emergiram como atores principais em narrativas sobre a região, esta análise coloca os seres humanos dentro de uma estrutura socioecológica mais ampla, para demonstrar através de processos históricos, geográficos, agroecológicos, como as agências humanas se uniram com flora e fauna para estabelecer e sustentar mudanças socioecológicas na Bahia – podendo ser observada na paisagem afro-brasileira, na Figura 02.

Figura 02. Um bosque subespontâneo de dendezeiros (*Elaeis guineensis* Jaq.) no distrito de Sarapuí, em Valença, Bahia, na costa do Dendê (2012).



Fonte: Autor.

PAISAGENS DA RESISTÊNCIA NA DIÁSPORA AFRICANA

Estudos recentes da diáspora africana procuraram descompactar os vários processos e redes criativas que uniram de forma mais ampla o Mundo Atlântico a partir do período colonial. Enquanto os estudos anteriores tendiam a representar os africanos escravizados como vítimas passivas, os estudiosos estão cada vez mais reconhecendo a participação dos africanos na diáspora. Historiadores brasileiros João José Reis e Eduardo da Silva elaboraram o conceito de resistência escrava através de um espectro de "negociação e conflito". Desvendando que as abordagens violentas e as fugas eram menos comuns de que as formas mais rotineiras de barganha e subterfúgios, o conceito enquadra os humanos escravizados como atores e inovadores neste processo. A resistência nem sempre foi direta ou violenta - mais frequentemente foi discreta, perspicaz e mundana. Qualquer afirmação de que a resistência apenas ocorreu através da violência física, reforça a retórica masculina de subjugação, e descarta as cotidianas estratégias de subversão concebidas e executadas por mulheres e homens escravizados. Aproveitando essas inúmeras formas de resistência - de violentas a rotineiras - afrodescendentes contribuíram para o desenvolvimento de novas culturas e paisagens nas Américas⁶.

Uma forma proeminente de resistência cotidiana é a cultural-ambiental, ou agência socioecológica dos escravizados. Em termos de provisão, nos jardins, nas pastagens, nas comunidades quilombolas e até nas monoculturas, afrodescendentes⁷ escravizados e libertos usavam do conhecimento etnobotânico e da agricultura para transformar as paisagens coloniais. Ao aplicar e adaptar o conhecimento cultural a ambientes biofísicos, os escravos exploraram espaços estreitos de negociação para realizar suas próprias preferências culinárias, espirituais, medicinais e econômicas. Como tal, a diáspora africana contribuiu para o intercâmbio após a colonização

⁶ John Thornton, *Africa and Africans in the Making of the Atlantic World, 1400-1800*, 2nd ed. (Cambridge: Cambridge University Press, 1998); Judith Ann Carney and Richard Nicholas Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World* (Berkeley: University of California Press, 2009); João José Reis and Eduardo da Silva, *Negociação e Conflito: A Resistência Negra No Brasil Escravista* (São Paulo: Companhia das Letras, 1989); Stuart B. Schwartz, *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery* (Urbana: University of Illinois Press, 1992), x-xi; William C. Van Norman, *Shade-Grown Slavery: The Lives of Slaves on Coffee Plantations in Cuba* (Nashville: Vanderbilt University Press, 2013), chap. 6; Haripriya Rangan, Judith Ann Carney, and Tim Denham, "Environmental History of Botanical Exchanges in the Indian Ocean World," *Environment and History* 18, no. 3 (August 1, 2012): 311-42, <https://doi.org/10.3197/096734012X13400389809256>; David Barry Gaspar and Darlene Clark Hine, *More Than Chattel: Black Women and Slavery in the Americas* (Bloomington: Indiana University Press, 1996).

⁷ Africanos na diáspora e seus descendentes.

européia, transformando as paisagens do Novo Mundo em insumos materiais e intelectuais⁸.

De acordo com a geógrafa Judith Carney, os africanos da diáspora usavam como instrumentos os seus conhecimentos culturais para criar "paisagens e lugares de memória" ou lembranças da África inscrita em ambientes do Novo Mundo. Desenvolvido na Sudeste da Ásia (pós)colonial, o "cenário de resistência" de Scott é um modelo aliado que vê a paisagem como um conjunto de parâmetros humano-ambientais para as relações de classe. Ao passo que, Carney vê a paisagem como um produto de resistência, Scott entende a paisagem como o estágio em que a resistência opera. Combinando os dois conceitos, reconhecemos paisagens de resistência na diáspora africana como contextos de luta de classes, bem como novas transformações socioecológicas. Assim, paisagens de resistência permanecem como documentos históricos extraordinários de monumentos dinâmicos às relações culturais-ecológicas, relações de poder e mudança ambiental⁹.

A análise de tais paisagens (pós)coloniais incita a desafios metodológicos. A documentação eurocêntrica muitas vezes obscurece ou não enfatiza as vozes subalternizadas e as contribuições para a mudança da paisagem. Metodologias inclusivas empregam diversas fontes em complemento aos arquivos coloniais, as quais podem recuperar processos socioecológicos históricos em que apenas os elementos textuais serão insuficientes. Este estudo, no entanto, baseia-se em fontes documentais, narrativas de viajantes, etnografias, observação da paisagem, assim como o uso de dados remotamente detectados e outros implantados pelo Sistema de Informação Geográfico (SIG), para analisar o desenvolvimento da Costa do Dendê da Bahia. O trabalho de campo foi realizado em 2009, 2010, 2012 e 2014, produzindo etnografias com 453 pessoas na Bahia. Os documentos foram consultados no Arquivo

⁸ Cascudo, *História Da Alimentação No Brasil*, 205–6; Ira Berlin and Philip D. Morgan, *Cultivation and Culture: Labor and the Shaping of Slave Life in the Americas* (Charlottesville: University Press of Virginia, 1993); Voeks, *Sacred Leaves of Candomble: African Magic, Medicine, and Religion in Brazil*; Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*; Andrew Sluyter, *Black Ranching Frontiers: African Cattle Herders of the Atlantic World, 1500–1900* (New Haven: Yale University Press, 2012).

⁹ A transformação de tais paisagens culturais tem sido um tema de destaque entre os geógrafos culturais, mas a disciplina até recentemente negligenciou amplamente a agência africana. No entanto, estudos geográficos recentes estão trabalhando para descobrir as legendas socioecológicas da diáspora africana: ver obras no n. 5 e Judith Ann Carney, "Landscapes and Places of Memory: African Diaspora Research and Geography," in *The African Diaspora and the Disciplines*, ed. Tejumola Olaniyan and James H. Sweet (Bloomington: Indiana University Press, 2010), 101–18; Para um tratamento abrangente da "paisagem" na geografia, consulte ver John Wylie, *Landscape* (London: Routledge, 2007); Para uma teorização geográfica das paisagens coloniais, consulte Andrew Sluyter, *Colonialism and Landscape: Postcolonial Theory and Applications* (Lanham: Rowman & Littlefield, 2002); James C. Scott, *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance* (New Haven: Yale University Press, 1985), 48–85.

Público do Estado da Bahia (APB), em Salvador, no Arquivo Nacional do Rio de Janeiro (ANRJ), na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro (BNRJ), no Arquivo Histórico Ultramarino (AHU) em Lisboa, e em várias coleções consultadas on-line e em bibliotecas do Brasil e dos Estados Unidos. Em uma análise geoespacial conhecida como “visualização fundamentada”¹⁰, imagens de satélites mostrando os usos da terra e padrões de vegetação foram combinadas com 312 observações de campo usando um SIG. Somente através de uma metodologia polivocal e inclusiva é que o desenvolvimento histórico da Costa do Dendê se torna discernível. Vozes relevantes emanam de todo o Mundo Atlântico, começando na África Ocidental¹¹.

ORIGENS AFRICANAS E TRANSFERÊNCIAS ATLÂNTICAS

O dendezeiro é endêmico das savanas da região Oeste da África, no Golfo da Guiné. Botânicos, ecologistas e arqueólogos ligam o desenvolvimento e a distribuição iniciais dessa espécie com os processos de migração. Incapaz de desvendar uma proveniência puramente "natural" da influência antropogênica, os cientistas descrevem as populações de dendezeiros com equívocos, como "semi-selvagens" e "subespontâneos". Embora o dendezeiro exija altos níveis de umidade, ele não tolera sombra; portanto, a espécie provavelmente se originou nas margens das florestas úmidas ao longo de aberturas ribeirinhas. Para fazer a transição das margens para a zona florestal, onde o dendezeiro prospera, foi necessária a intervenção humana¹².

Há cerca de 7.000 anos, o aparecimento de ferramentas de pedra polida permitiu aos africanos ocidentais transformarem o dossel da floresta fechada em mosaicos da agricultura roçada. Como os agricultores derrubaram a floresta para cultivar inhame (*Dioscorea spp.*), eles espalharam palmeiras- de-óleo, para produção de azeite e vinhos. Em ciclos de produção, o dendê se propaga em espaços abertos,

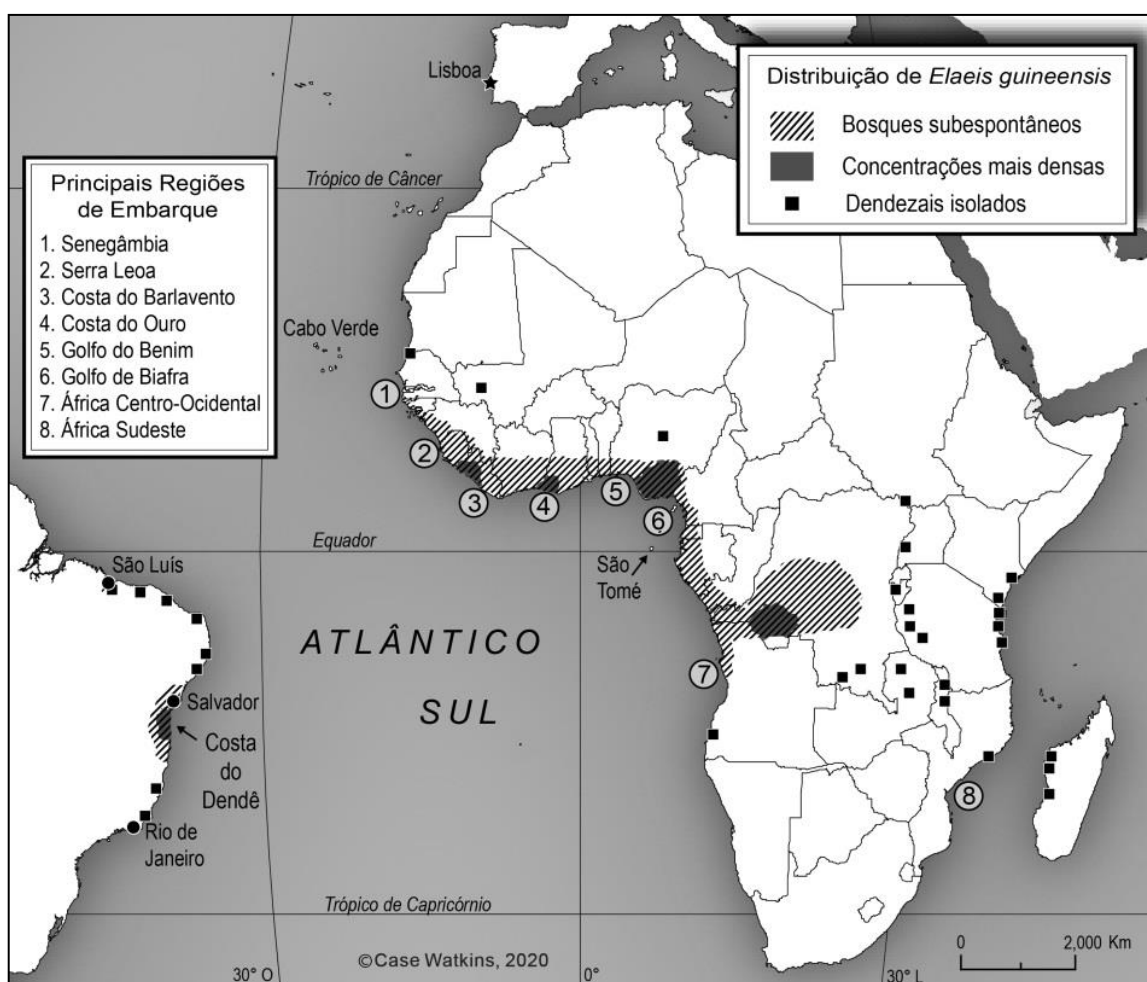
¹⁰ Em inglês o termo para esta análise que conjuga o quantitativo e qualitativo é ‘grounded visualization’. [Inclusão nesta tradução].

¹¹ Michel-Rolph Trouillot, *Silencing the Past: Power and the Production of History* (Boston: Beacon Press, 1995); James H. Sweet, “Reimagining the African-Atlantic Archive: Method, Concept, Epistemology, Ontology,” *The Journal of African History* 55, no. 2 (July 29, 2014): 147–59, <https://doi.org/10.1017/S0021853714000061>; Para exemplos de metodologias inclusivas, consulte n 5 and Sluyter, *Colonialism and Landscape: Postcolonial Theory and Applications*; LaDona Knigge and Meghan Cope, “Grounded Visualization: Integrating the Analysis of Qualitative and Quantitative Data through Grounded Theory and Visualization,” *Environment and Planning A: Economy and Space* 38, no. 11 (November 24, 2006): 2021–37, <https://doi.org/10.1068/a37327>.

¹² Jack Rodney Harlan, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler, “Plant Domestication and Indigenous African Agriculture,” in *Origins of African Plant Domestication*, ed. Jack Rodney Harlan, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler (Berlin, New York: Mouton, 1976), 3–20, <https://doi.org/10.1515/9783110806373>; Charles William Stewart Hartley, *The Oil Palm (Elaeis Guineensis Jacq.)* (Essex: Longman Scientific & Technical, 1988), 5–8.

desenvolvendo bosques densos após vários anos. Quando se retornava às áreas limpas para replantio, os agricultores podiam explorar a produção do azeite-de-dendê, podendo também deixar os dendezeiros crescerem em cima do inhame e de outras culturas alimentares. Os dendezeiros africanos se dispersaram por toda a extensão da região subsaariana, zona florestal da África, da Senegâmbia até Angola e ao Congo, compartilhando espaço com vários cultivares, incluindo banana, taro, arroz e variedades de feijão (Figura 03)¹³.

Figura 03. . Dispersão de *Elaeis guineensis* na África e no Atlântico Sul local de grande número de embarques transatlânticos de escravos, 1500-1900. Praticamente, todos os africanos enviados para as Américas estavam familiarizados com o dendê. No Brasil, colônias pequenas de palmeiras-de-óleo-africanas cresciam isoladas ao longo da costa, de São Luís do Maranhão ao Rio de Janeiro, mas os bosques subespontâneos densos e produtivos eram proeminentes apenas na Bahia.



Fontes: Hartley, *The Oil Palm*¹⁴; slavevoyages.org¹⁵; nota 30; trabalho de campo (2009-2012).

Com o surgimento do comércio transatlântico de escravos, o azeite-de-dendê tornou-se uma mercadoria atlântica de grande importância. O comércio luso-africano

¹³ Harlan, De Wet, and Stemler, "Plant Domestication and Indigenous African Agriculture," 4; Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, 15–18, 44; Hartley, *The Oil Palm (Elaeis Guineensis Jacq.)*, 5–8.

¹⁴ Hartley, *The Oil Palm (Elaeis Guineensis Jacq.)*, 6.

¹⁵ Emory Libraries & Information Technology, "Viagens Em Escravo," 2013, <https://slavevoyages.org/>.

de “azeite de palma” data do início do século XVI¹⁶ e, juntamente com o tráfego de escravos africanos ajudou a formar redes comerciais do Atlântico, ligando o Velho e o Novo Mundo. O azeite-de-dendê temperou e enriqueceu as rações que sustentaram os cativos durante a viagem transatlântica¹⁷. Na chegada ao Novo Mundo, marinheiros esfregavam o azeite nos corpos dos escravos para tonificar sua pele e assim estavam apresentáveis para a venda¹⁸. Desta forma, o azeite-de-dendê foi usado para o sustento e para a comercialização de cativos, transpassando a economia transatlântica de escravos africanos atravessando o mar e chegando às Américas.

Se os navios negreiros não tivessem azeite suficiente ou, provavelmente, desejassem economizar em custos, os traficantes de escravos poderiam trazer cachos de dendê a bordo. Como acontecia com o preparo da maioria dos cereais africanos, a moagem de azeite-de-dendê geralmente era uma tarefa reservada para as mulheres africanas, que precisavam apenas de um almofariz, um pilão, um fogão e uma panela para transformar a fruta em azeite a granel. Estes utensílios estavam disponíveis nos navios negreiros, onde cozinheiros e mulheres escravas frequentemente preparavam e serviam as refeições dos cativos. O processamento do azeite-de-dendê a bordo de navios negreiros não era algo inédito, principalmente em navios portugueses. Em 1837, as forças britânicas apreenderam o navio português *Ligeira*. Junto com 313 africanos escravizados inventariaram: “uma caldeira para fazer azeite-de-dendê; e um pouco de algodão cru”. A produção de azeite-de-dendê a bordo de navios negreiros gerava um excedente de grãos de palma (ou seja, sementes) que permaneciam perecíveis por meses após a moagem. Ao chegar nas Américas, essas sementes, mesmo que simplesmente jogadas no porto, poderiam garantir pontos de apoio nas margens do Novo Mundo¹⁹.

¹⁶ Duarte Pacheco Pereira, *Esmeraldo de Situ Orbis* (London: Hakluyt Society, 1937), 121.

¹⁷ Para o azeite de palma como provisão para navios negreiros, ver Carolus Clusius, *Exoticorum Libri Decem: Quibus Animalium, Plantarum, Aromatum, Aliorumque Peregrinorum Fructuum Historiae Describuntur* (Leiden: Plantianâ Raphelengii, 1605), 57, 194; e Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, 52, 69; Para uso em operações de escravos na África, ver Joseph Calder Miller, *Way of Death: Merchant Capitalism and the Angolan Slave Trade, 1730–1830* (Madison: University of Wisconsin Press, 1997), 398, 414.

¹⁸ Marcus Rediker, *The Slave Ship: A Human History* (New York: Viking, 2008), 350; Leif Svalesen, *The Slave Ship Fredensborg* (Bloomington: Indiana University Press, 2000), 70–71, 94, 108–12, 117–18, 190.

¹⁹ Kristin Mann, *Slavery and the Birth of an African City: Lagos, 1760–1900* (Bloomington: Indiana University Press, 2007), 133; Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, 74–76; Rediker, *The Slave Ship: A Human History*, 214; Svalesen, *The Slave Ship Fredensborg*, 70; H. W. Macaulay and Walter W. Lewis, “Her Majesty's Commissioners to Viscount Palmerston, No. 17,” in *Correspondence with the British Commissioners Relating to the Slave Trade: Sierra Leone, The Havana, Rio de Janeiro, and Surinam*, vol. 15 (London: W. Clowes and Sons, 1838), 25.

No entanto, não existem referências diretas sobre os grãos de palmas africanas que atravessaram o Atlântico. Existem referências coloniais dispersas, junto com evidências contemporâneas, vinculando a dispersão do dendezeiro nos neotrópicos com o comércio transatlântico de escravos. A partir de meados do século XVII, documentos coloniais se referiam às palmeiras africanas que cresciam nas Índias Ocidentais. Através desses relatos pode-se enquadrar a palmeira e seu azeite como de origem africana. Ligon descreveu o “óleo negro” em Barbados na década de 1640, Sloane observou dendezeiros da Guiné (África Ocidental)²⁰ na plantação de Colbeck na Jamaica durante a década de 1680, e as palmeiras de óleo-africana cresciam em meio das plantações inglesas em Antígua em 1729, presumivelmente como uma cultura de subsistência. Em 1763, o botânico holandês Jacquin classificou cientificamente a espécie com base em observações anteriores, através de exemplares não coletados na África, mas em Martinica, nas Antilhas Francesas. Na oitava edição de sua *Gardener's Dictionary*, datado de 1768, Philip Miller escreveu que “as palmeiras africanas foram transportadas da África para a América pelos negros... agora as árvores estão em abundância na maioria das [Índias Ocidentais], onde os negros têm o cuidado de disseminá-las”. Em outras partes do Caribe, incluindo Cuba, Dominica, Haiti, Guadalupe, Guiana, Porto Rico, Suriname, Trinidad e as comunidades Garifunas na América Central, as palmeiras-de-óleo-africanas introduzidas nestes locais persistem em pequeno número, e as análises linguísticas modernas sugerem séculos de uso pelos afrodescendentes. No caso do Brasil, a documentação histórica inicial sobre o dendezeiro permanece ainda fragmentada²¹.

²⁰ Os europeus geralmente se referem a grande ou a toda a África Ocidental como Guiné durante o comércio transatlântico de escravos – ver Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, 102–3.

²¹ Para exemplo, um registro excepcional sobre os grãos de palma como mercadorias do século XVII, veja Adam Jones, *West Africa in the Mid-Seventeenth Century: An Anonymous Dutch Manuscript* (Atlanta: Emory University, 1995), 73–128; Os primeiros relatos de *Elaeis guineensis* no Caribe foram registrados por Richard Ligon and Karen Ordahl Kupperman, *A True and Exact History of the Island of Barbados* (Indianapolis: Hackett Publishing Company, 2011), 102, 123–24; Hans Sloane, *Catalogus Plantarum Quae in Insula Jamaica* (London: Impensis D. Brown, 1688), 176; David R. Harris, *Plants, Animals, and Man in the Outer Leeward Islands, West Indies: An Ecological Study of Antigua, Barbuda, and Anguilla* (Berkeley: University of California Press, 1965), 115; Nikolaus Joseph von Jacquin, *Selectarum Stirpium Americanarum Historia* (Vindobonae: Ex officina Krausiana, 1763), 280–82; e Philip Miller, *The Gardeners Dictionary* (London: Printed for the author and sold by John and Francis Rivington, 1768) entrada na PAL; Ver a compilação linguística internacional em James A. Duke, *Duke's Handbook of Medicinal Plants of Latin America* (Boca Raton: Taylor & Francis, 2008), 289–91.

O AZEITE-DE-DENDÊ NO INÍCIO DO BRASIL COLONIAL

Depois de reivindicar seu território americano em 1500, Portugal enviou ao Brasil o primeiro governador-geral para Salvador em 1549, instalando sua capital colonial na entrada da Baía de Todos os Santos e iniciando efetivamente a colonização daquele local. As ilhas do Atlântico ao longo da costa oeste da África serviram como pontos de apoio, onde os navios aportavam antes de partirem para as colônias com os cativos africanos a bordo. Em 1570, o português Gabriel Soares de Sousa, dono de plantações de cana-de-açúcar, creditou a Cabo Verde e São Tomé o fornecimento de gado original da Bahia, cana-de-açúcar, bananas, arroz, gengibre, coqueiros (*Cocos nucífera*) e inhame africano que “onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais d'elle”. Apesar das descrições vívidas das paisagens baianas, nem seu Tratado, nem dois outros relatos da colônia do século XVI mencionaram a presença do dendezeiro²².

Ainda assim, os grãos de palmeira (sementes) provavelmente cruzaram o Atlântico para o Sul América durante o primeiro século da colonização do Brasil. Como nós vimos, o alcance subespontâneo do dendezeiro africano se estende da Senegâmbia para Angola, incluindo a ilha Atlântica e a estação europeia de São Tomé; portanto, o dendê e suas sementes foram proeminentes em todas as áreas e portos frequentados por navios europeus no início do período colonial. São Tomé foi especialmente ativo nos primeiros negócios luso e holandês-africano. Num relato anônimo de um viajante português publicado pela primeira vez em 1550, discutia-se o comércio de azeite-de-dendê na ilha. O botânico flamengo Clusius descreveu misturas de azeite-de-dendê e farinha de mandioca usadas para alimentar cativos em navios negreiros que deixavam a ilha, em 1598. Um relato holandês da década de 1640 lista um comércio recorrente de azeite-de-dendê e grãos que se deslocavam entre São Tomé, Angola e Brasil. Neste ínterim, o naturalista holandês Willem Piso relatou que havia em Pernambuco trocas botânicas no período colonial, incluindo “videiras, citros, muitas leguminosas, raízes, vegetais anteriormente trazidos de Portugal e

²² Orlando Ribeiro, *Aspectos e Problemas Da Expansão Portuguesa*, Estudos de Ciências Políticas e Sociais, 59 (Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962), 107–9, 153–54; Gabriel Soares de Sousa, *Tratado Descritivo Do Brasil Em 1587* (Rio de Janeiro: Typographia de João Ignacio da Silva, 1879), 143–50, 169; Outras relatos do século XVI na Bahia incluem Pero de Magalhães Gândavo, *História Da Província Santa Cruz: A Que Vulgarmente Chamamos Brasil* (Lisboa: Biblioteca Nacional, 1984); e Fernão Cardim, *Tratados Da Terra e Gente Do Brasil* (São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939).

Angola, e mais recentemente da Holanda, hoje tem sido cultivados nos jardins e comumente usados na culinária local”. Vários outros navios franceses e corsários também ocuparam o Atlântico Sul durante os primeiros anos do período colonial, construindo assentamentos e realizando comércio clandestino na África e no Brasil. Embora os detalhes permaneçam indescritíveis, as primeiras sementes africanas de dendê do Brasil provavelmente vieram de uma ou mais embarcações europeias, entre os séculos XVI e XVII²³.

Em uma ordem real de 1612 ao governador-geral do Brasil, sediado na Bahia, a Coroa Portuguesa ordenou o cultivo de palmeiras para suplementar o azeite de baleia na colônia.

Sou informado que se na costa do Brasil se pescasse as baleias, como se faz em outras partes, seria grande proveito do azeite delas, por haver muitas nos mares da dita costa [...]. que também dizem que se pode tirar [azeite] de côco de palmeira; que seria mui proveitoso que se plantassem em maior número por toda a costa onde melhor puder ser, porque, além do azeite não será de menos utilidade o Cairo, e os outros frutos que se colhem das palmeiras; pelo que, vos hei ambas estas cousas por muito encomendadas²⁴.

O objetivo específico dessa ordem não é claro. O termo “côco” é vago e “palmeira” pode se referir à qualquer das palmeiras da família *Arecaceae*. No entanto, a referência ao cairo, ou seja, ao mesocarpo externo fibroso, geralmente indica os frutos secos dos coqueiros. A menção de “outras frutas”, no entanto, implica uma convolução de várias espécies de palmeiras, incluindo potencialmente a palmeira-de-óleo-africana. A ambiguidade da ordem sugere que o conhecimento Real das palmeiras era impreciso. Nove anos depois, a Coroa emitiu uma ordem semelhante, mas omitiu a menção do coco fibroso, enfatizando o potencial da palmeiras a produzir azeite.

A pescaria das baleias daquele Estado [Brasil] vos hei por mui encomendado, pelo que procurareis que se faça pelo grande proveito de azeite delas, por ser informado, que há muitas naquelas partes, e mares, [...] e porque também se deve que se pode tirar dos cascos das palmeiras muito azeite se se plantassem

²³ Academia Real das Sciencias, ed., “Navegação de Lisboa á Ilha de S. Thomé,” in *Collecção de Noticias Para a História e Geografia Das Nações Ultramarinas*, vol. 2 (Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias, 1812), 88; Clusius, *Exoticorum Libri Decem: Quibus Animalium, Plantarum, Aromatum, Aliorumque Peregrinorum Fructuum Historiae Describuntur*, 57; Jones, *West Africa in the Mid-Seventeenth Century: An Anonymous Dutch Manuscript*, 73–128; Guilherme Piso, “De Medicina Brasiliensi,” in *Historia Naturalis Brasiliae*, ed. Guilherme Piso et al., vol. 1 (Lugdun. Batavorum: Apud Franciscum Hackium, 1648), 5. Para incursões francesas no Brasil colonial, consulte H. B. Johnson, “Portuguese Settlement, 1500–1580,” in *Colonial Brazil*, ed. Leslie Bethell (Cambridge University Press, 1987), 17–20, 27–30, <https://doi.org/10.1017/CBO9780511609510.003>.

²⁴ Gaspar de Sousa, “Regimento de Gaspar de Sousa, de 6 de Outubro de 1612,” in *Raízes Da Formação Administrativa Do Brasil*, ed. M. C. de Mendonça (Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972), 413–36.

maior número por todas aquelas Costas onde elas se devem, sendo assim que além do azeite se entende que não será de menos utilidade, e outros frutos que se colhem das Palmeiras²⁵.

Uma terceira versão da ordem foi mandado em 1623 para a colônia portuguesa no Maranhão. Quase literalmente igual da segunda ordem, essa versão curiosamente restaurou a referência ~~ao~~ à fibra de cairo²⁶. Embora ambíguas, essas três ordens claramente encorajavam o cultivo de palmeiras oleaginosas na América portuguesa. É provável, mas ainda incerto, que algumas dessas palmeiras eram *Elaeis guineensis*, mas até então os portugueses estavam cientes do azeite de palma há quase dois séculos e já o usavam em várias modalidades através do Atlântico.

A presença de palmeiras nativas produtoras de azeite e a imprecisa documentação botânica complicaram ainda mais os registros históricos no Brasil. Soares de Sousa foi o primeiro europeu a descrever a palmeira oleaginosa de pindoba (*Attalea oleifera*) “o qual [os povos indígenas] faz d'estes cocos azeite para suas mesinhas.” Escrevendo sobre o Maranhão próximo à foz do Amazonas em 1619, o Capitão português Estácio da Silveira descreveu palmeiras “de fazer azeite como os de Guiné”, que provavelmente eram pindobas. Os relatos capuchinhos de uma colônia francesa anterior (1612-1615) não fizeram menção às palmeiras africanas; em vez disso, Claude d'Abbeville admirou muitas espécies indígenas, incluindo uma palmeira chamada “pindo [pindoba] pelos índios... da qual eles fazem um azeite muito bom e doce”. Da mesma forma, na primeira história do Brasil, escrita na Bahia em 1627, Frei Vicente descreveu “Ha muitas castas de palmeiras de que se comem os palmitos e o fructo, que são huns cachos de cocos, e se faz delles azeite para comer, e para a candêa, e das palmas se cobram as casas”. Usando apenas a expressão cocos, seu relatório é impreciso quanto a espécie; lendo o contexto, no entanto, Frei Vicente provavelmente se referiu a pindoba²⁷.

²⁵ “Translado do regimento do governador Diogo de Mendonça Furtado, de 16 de janeiro de 1621,” APB, Seção de Arquivos Colônias e Províncias (SACP), maço 264.

²⁶ “Regimento do Governador da Maranhão a Francisco Coelho de Carvalho.” Biblioteca Nacional de Lisboa, Seção VII (manuscritos), codice 7:627, fl. 145. Reproduzido em G. Studart, “Cópia de Alguns Capítulos Do Regimento Do Governador Do Maranhão, Que Se Passou a Francisco Coelho de Carvalho,” in *Documentos Para a Historia Do Brasil e Especialmente a Do Ceará* (Lisboa: Typographia Minerva, 1909), 236–43.

²⁷ Sousa, *Tratado Descritivo Do Brasil Em 1587*, 177–78; Pindoba também pode se referir ao catolé oleaginoso (*A. humilis*) mas, descrevendo as palmas como “muito altas e grossas”, Soares de Sousa quase certamente indicou *A. oleifera*. Simão Estácio da Silveira, *Relação Sumária Das Cousas Do Maranhão: Dirigida Aos Pobres Deste Reino de Portugal*, 8th ed. (São Luís: Editora Siciliano, 2001), 63; Claude D'Abbeville, *Histoire de La Mission Des Peres Capucins En La Isle de Maragnan et Terres Circonvoisines* (Paris: François Huby, 1614), 221; Nessa versão original em francês, d'Abbeville lista a palma como “Pindo”, mas a *Butia capitata* não se estende à Amazônia. Uma tradução portuguesa de 1874 A publicação

Os primeiros observadores ligaram a pindoba aos indígenas brasileiros, sem mencionar o uso pelos afrodescendentes, mas isso começou a mudar no século XVII. Hospedado em Pernambuco de 1638 a 1644, o naturalista e astrônomo holandês Georg Marggraf descreveu meticulosamente a pindoba e seus frutos: “a polpa é sem gosto e da cor do açafrão; os afrodescendentes (*Æthiopibus*) comem com farinha”. Sua observação registra uma inovação culinária crioula. Acostumados com pratos africanos temperados com azeite-de-dendê, os afrodescendentes do nordeste do Brasil aparentemente se voltaram para a pindoba para temperar a sua farinha de mandioca, que fornecia a maior parte de suas calorias²⁸.

Em substituição ao dendê africano, a pindoba se tornou um símbolo importante da resistência afro-brasileira como o xará e a "principal fonte de atividade extrativa" do maior e mais conhecido assentamento quilombola do Brasil, Palmares. Localizada na região colonial de Pernambuco, Palmares era um "reino neo-africano" composto por dezenas de assentamentos de quilombolas com aproximadamente milhares de habitantes. Durante praticamente todo o século XVII (1597–1694), a comunidade reagiu a sucessivos ataques portugueses e holandeses antes de sua dissolução final. Relatos de campanhas militares holandesas e portuguesas em 1645 e 1678 mencionam um azeite feito de palmeiras, que Carneiro interpretou como pindobas. Palmares e suas pindobas ilustram a importância das palmeiras oleaginosas na cultura africana e afro-brasileira, bem como a resiliência coletiva dos afrodescendentes na adaptação a paisagens e flora desconhecidas²⁹.

Assim como o azeite da pindoba ganhou força nas comunidades afro-brasileiras no nordeste do Brasil, as palmeiras africanas apareceram repentinamente nos registros históricos na Bahia. Em 1699, o corsário inglês William Dampier chegou a Salvador, onde registrou o primeiro relato incontestável da *Elaeis guineensis*

de PA Marques lista a palma, em minha opinião corretamente, como “Pindoba”. Vicente do Salvador, *História Do Brasil* (Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1889), 13; Hoehne interpreta Vicente como descrevendo *Elaeis guineensis*, mas essa afirmação é inverificável: ver F. C. Hoehne, *Botânica e Agricultura No Brasil No Seculo XVI: Pesquisas e Contribuicoes* (São Paulo: Editora Nacional, 1937), 327.

²⁸ Georg Marggraf, “Historiae Plantarum,” in *Historia Naturalis Brasiliae*, ed. Guilherme Piso et al., vol. 3 (Lugdun. Batavorum: Apud Franciscum Hackium, 1648), 134.

²⁹ Primeira citação em Ivan Alves Filho, *Memorial Dos Palmares* (Rio de Janeiro: Xenon, 1988), 122 discussão de litígios figuras da população na p. 123; Flávio dos Santos Gomes, *Palmares: Escravidão e Liberdade No Atlântico Sul* (São Paulo: Editora Contexto, 2005); Ambos os relatórios são publicados em Edison Carneiro, *O Quilombo Dos Palmares* (São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958), 201–22, 251–60 Palmares estava localizado em altitudes de aproximadamente 500 metros e ao redor da Serra da Barriga, uma floresta acidentada na região agreste da Alagoas contemporânea. *Elaeis guineensis* não costuma prosperar nessas condições.

crescendo em solo brasileiro. Entre uma população de afrodescendentes escravizados 'tão numerosos que eles representam a maior parte ou quase a totalidade dos habitantes', ele relatou:

Bagas de palmeira (aqui chamados Dendees) crescem abundantemente sobre Bahia;[...] Estes são o mesmo tipo de bagas ou nozes como aqueles que eles fazem o azeite na costa da Guiné, onde abundam; E foi-me dito que eles fazem azeite com eles aqui também³⁰.

O relato de Dampier é revelador, chamando a fruta de 'Dendees', ele registrou o que permanece seu nome afro-brasileiro contemporâneo - 'dendê', derivado do Kimbundu Bantu termo '*ndende*'. O Bantu Kimbundu era falado na África Central Ocidental, a terra pátria da grande maioria dos africanos enviados para a Bahia e outros lugares do Brasil durante o século XVII. Kimbundu serviu como a língua franca entre os escravizados durante esse período. Eventualmente, muitas palavras familiares foram incorporadas ao léxico luso-brasileiro, como *samba*, *dengue*, *quilombo* e *moqueca*. Existem inúmeros nomes comuns para *Elaeis guineensis* na África - uma compilação moderna listou 332 nomes. Desse modo, por estabelecerem o termo dendê no Brasil, apesar das muitas alternativas possíveis, os africanos da região centro-oeste conseguiram definir e manter uma familiaridade com as espécies no Novo Mundo³¹.

Como o tráfico de escravos luso-baianos se afastou da África Central Ocidental no século subsequente, a língua Bantu passou a exercer maior influência. Combinando o termo do Kimbundu com uma palavra árabe-ibérica para azeite, foi criado o termo composto "azeite-de-dendê" que se tornou o termo comum para o óleo de palma na Bahia, e a própria palmeira ficou conhecida como dendezeiro. Não obstante, em outras partes do Luso-Afro-Atlântico, do século XVI ao início do século XX, o termo predominante permaneceu "azeite de palma", enfatizando uma etimologia da Eurásia. Esse contraste na nomenclatura distinguia dendê doméstico da Bahia, a

³⁰ William Dampier, *Dampier's Voyage*, vol. 2 (Londres: E. Grant Richards, 1906), 286, 393.

³¹ John T. Schneider, *Dictionary of African Borrowings in Brazilian Portuguese* (Hamburg: Verlag, 1991), 129, 131, 220, 253, 261–62; para os "ciclos da Bahia escravagista ver Pierre Verger, *Trade Relations Between the Bight of Benin and Bahia from the 17th to 19th Centuries* (Ibadan: Ibadan University Press, 1976), 1; Para Kimbundu como língua franca, ver James H. Sweet, "The Evolution of Ritual in the African Diaspora: Central African Kilundu in Brazil, St. Domingue, and the United States, Seventeenth-Nineteenth Centuries," in *Diasporic Africa: A Reader*, ed. Michael A. Gomez (New York: New York University Press, 2006), 71; Para uma compilação de nomes da *Elaeis guineensis*, ver Humphrey M. Burkill, *The Useful Plants of West Tropical Africa*, 2nd ed., vol. 4 (Kew: Royal Botanic Gardens, 2004), 354–55.

partir de azeite de palma de extração africana e indicou influência africana fundamental e duradoura nas culturas e paisagens de dendezeiros na Bahia³².

Por fim, Dampier afirmou que as palmeiras-de-óleo-africanas cresceram "abundantemente" na Bahia em 1699, indicando que sua introdução foi realizada algumas décadas antes. Usando técnicas de germinação pré-modernas, as sementes de dendê africanas teriam demorado vários anos para se transformarem em palmeiras produtivas e provedoras de sementes; portanto, bosques densos só poderiam ter se desenvolvido após décadas da introdução e propagação. Dessa maneira, podemos combinar os relatos de Dampier com evidências linguísticas, demográficas e botânicas para datar a introdução do dendezeiro na Bahia, podendo ter ocorrido pelo menos entre meados do século XVII e possivelmente mais de um século mais cedo³³.

Após Dampier, outros viajantes que estiveram na Bahia continuaram a associar azeite-de-dendê com os Afrodescendentes do Novo Mundo. O Conde de Atouguia chegou à colônia em 1751, em missão comercial para analisar a economia das palmeiras no Império. Depois de discutir a utilidade de várias outras espécies, ele deixou de lado a *Elaeis guineensis*: 'E para comer os negros, a que chamão *dende*, o que abastece tanto a terra, que faz que poucas vezes suba a preço grande o que vem por negócio de Portugal'. O enviado descartou as perspectivas econômicas do azeite-de-dendê produzido localmente, mesmo que o produto produzido na África já fosse uma *commodity* global e popular em Salvador. Ao referenciar o termo crioulo do Kimbundu para o azeite e sem falar de sua viabilidade comercial, o enviado - em nome da Coroa - efetivamente concedeu a economia baiana de azeite-de-dendê aos afrodescendentes³⁴.

O azeite africano tornou-se central na identidade afro-baiana no século XIX, a ponto do historiador brasileiro Luís da Câmara Cascudo chamar o período de "idade

³² Para mais informações sobre etimologia, consulte Watkins, "Dendezeiro: African Oil Palm Agroecologies In Bahia, Brazil, and Implications for Development," 19; Para o comércio luso-africano do século XVI em azeite de palma, ver Pereira, *Esmeraldo de Situ Orbis*, 121; Para as importações do século XX de óleo de palma para a Bahia, consulte "Mercado de Importação," *Boletim Da Secretaria de Agricultura, Viação, Indústria e Obras Públicas Do Estado Da Bahia* 2, no. 1-2 (1904): 89. Aderindo à distinção entre "dendê" e "azeite de palma", uso o termo 'Costa do Dendê' neste artigo.

³³ Sobre germinação, ver R. H. V. Corley and P. B. Tinker, *The Oil Palm*, 4th ed. (Oxford, UK: Blackwell Science Ltd, 2003), 217, <https://doi.org/10.1002/9780470750971>.

³⁴ AHU, Conselho Ultramarino, Caixa 2, Docs. 167-8; também disponível no Universidade de Brasília, "Projeto Resgate No Arquivo Histórico Ultramarino," Centro de Memória Digital, 2012, http://www.cmd.unb.br/resgate_ahu.php.

de ouro do azeite-de-dendê"³⁵. Viajando pela Bahia em 1818 e 1819, naturalistas alemães e os exploradores Spix e Martius relataram: "No dizer nos próprios brasileiros, foi o dendezeiro trazido pelos negros da Guiné". Eles passaram a conectar a produção de azeite-de-dendê e seu uso diretamente aos escravizados, apontando os usos culinários, materiais e medicinais.

O preparo do azeite de dendê é feito pelos escravos e, por isso, sem cuidado (...). Usa-se desse azeite comum na culinária, onde é muito apreciado, especialmente pelos negros; também nas lâmpadas e em fricções. Os negros consideram essas fricções como preservativas das doenças de pele.

Finalmente, eles sugerem usos espirituais por afro-brasileiros. "Observa-se com frequência, nas ruas da Bahia, um negro esfregando-se com dendês cozidos, ou seja, preparando-se para as danças noturnas [de Candomblé]"³⁶.

Para os afrodescendentes na Bahia colonial, a utilidade do dendê era extraordinária. Mais do que apenas um suplemento calórico para apimentar os amidos suaves, a palmeira fornecia sabonetes, xampus, unguentos e vinhos, além de colmo para telhados e iluminação em candeeiros alimentados por óleo. O dendê africano representou uma ligação botânica à África, e no século XIX se tornou um símbolo sagrado do Afro-Brasil. Hoje, as folhas novas cortadas das palmas adornam as entradas para locais de culto (terreiros) de Candomblé, religião afro-brasileira; e o azeite-de-dendê continua sendo um material litúrgico essencial, especialmente como oferenda à ao orixá temperamental Exú. O azeite-de-dendê ajuda a identificar muitos alimentos ritualísticos, incluindo acarajé, carurú (ensopado de quiabo), ipeté (inhame ao óleo), e muitas outras.

O azeite é tão fundamental para o Candomblé, que seus devotos são conhecidos, de forma intercambiável, como "povo do santo" e também "povo do dendê"³⁷. Como vimos, o dendê africano difundiu-se amplamente na região colonial do Caribe e da América do Sul, como parte de um amplo circuito de intercâmbio no Mundo Atlântico Moderno. As especificidades de suas introduções no Brasil, no

³⁵ Cascudo, *História Da Alimentação No Brasil*, 224.

³⁶ Johann von Spix and Karl von Martius, *Através Da Bahia: Excertos Da Obra Reise in Brasilien*, trans. Manoel Augusto Pirajá da Silva and Paulo Wolf (São Paulo: Companhia editora nacional, 1938), 85.

³⁷ Para uso do azeite-de-dendê em rituais religiosos afro-brasileiros em meados do século XIX, ver Luis Nicolau Parés, *The Formation of Candomblé: Vodun History and Ritual in Brazil* (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013), 116–17; Voeks, *Sacred Leaves of Candomblé: African Magic, Medicine, and Religion in Brazil*, 82–84, 213; Raul Giovanni da Motta Lody, *Tem Dendê, Tem Axé: Etnografia Do Dendezeiro* (Rio de Janeiro: Pallas, 1992), 13, 61–80.

entanto, permaneçam incertas. Os naturalistas Spix e Martius do século XIX creditaram aos próprios africanos a transferência da palma para a Bahia, mas estudiosos contemporâneos, começando pelo cientista social baiano Edison Carneiro, afirmaram que os traficantes de escravos eram os primeiros de plantar dendezeiros nesta região. De qualquer forma, as transferências de sementes foram apenas um começo tênue. As evidências históricas na Bahia associam consistentemente o dendezeiro com os afrodescendentes, sugerindo que as paisagens e culturas resultantes emergiram de países africanos e dos conhecimentos e preferências dos afro-brasileiros³⁸. Os dendezeiros continuam a se dispersar ao longo da costa do Atlântico tropical do Brasil, se estendendo do Rio de Janeiro até a foz do Amazonas. No entanto, a Costa de Dendê da Bahia continua sendo o único local do Novo Mundo, onde se desenvolveu uma paisagem densa e distinta de *Elaeis guineenses*, na condição subespontânea. O que diferencia essa paisagem e quais foram as contribuições de afrodescendentes?³⁹

O DESENVOLVIMENTO SOCIOECOLÓGICO DE UMA PAISAGEM AFRO-BRASILEIRA

Desde o início do período colonial, as paisagens de dendezeiros da Bahia se desenvolveram em um processo socioecológico complexo e gradual. A seguir, será mostrado que este desenvolvimento é ligado a três componentes interativos: à geografia costeira, aos agroecossistemas coloniais e às formas de resistência na economia colonial. A análise de cada um desses componentes nos permite entender as dinâmicas da formação do lugar, isolando várias influências que se fundiram para transformar a paisagem. Começamos por avaliar as interações do dendezeiro com o litoral da Bahia.

³⁸ Edison Carneiro, *Ladinos e Crioulos: Estudos Sobre o Negro No Brasil* (Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964), 73.

³⁹ Relatórios municipais presentes na Biblioteca Nacional do Brasil, da década de 1880 registram dendezeiros nos estados de Alagoas, Ceará e Pernambuco - ver *Anais Da Biblioteca Nacional*, vol. 111 (Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1991), 158, 239, 255; *Anais Da Biblioteca Nacional*, vol. 112 (Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1992), 258; Uma monografia de meados do século XX, encontrou palmeiras africanas nos estados da Bahia, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Piauí e Maranhão - ver Gregório Bondar, *O Dendêzeiro* (São Paulo: Edições Melhoramentos, 1954), 9.

O DENDEZEIRO NA GEOGRAFIA COSTEIRA

Como observado, o dendê africano prosperou em clareiras da floresta tropical, rica em luz solar e precipitação. O bioma da Mata Atlântica do litoral da Bahia se encaixa nesse perfil, mas agricultores coloniais com pouca consideração pela palmeira controlavam ostensivamente a grande maioria dos usos da terra, e eles removeram sistematicamente espécies arbóreas indesejadas para limpar terrenos. Enquanto os agricultores ocasionalmente deixavam de pé algumas palmeiras em suas propriedades, a abundância de dendezeiros nesse período sugeria um processo de difusão mais amplo e complexo.

Figura 04. Um pescador navega pelo manguezal com um bosque de dendezeiros no fundo no distrito de Pau d'Óleo de Igrapiuna, Bahia, na Costa do Dendê (2012).



Fontes: Autor.

A *Elaeis guineensis* é tolerante ao sal. Essa adaptação permitiu que as palmeiras se propagarem perto da costa africana por milênios e ao longo da costa baiana, por séculos. Em ambos os lados do Atlântico tropical, as palmeiras africanas eram abundantes nas margens das zonas costeiras, especialmente escondidas atrás do mangue e seu ecossistema mais amplo, o manguezal. Na Bahia, o manguezal é intercalado por várias formações de florestas arbustivas arenosas das planícies,

conhecidas como restinga, e remanescentes das florestas úmidas da Mata Atlântica. Esses espaços fornecem dosséis abertos com acesso à luz solar e à precipitação, embora em solos que sejam moderadamente salgados. Por outro lado, a cana-de-açúcar, o tabaco e a mandioca que compunham a maior parte da agricultura colonial da Bahia, não podiam prosperar em solos salinos; portanto, nem a exportação, nem a agricultura de subsistência foram concorrentes do dendezeiro por espaço na zona costeira, deixando-o florescer e proliferar. O manguezal serviu, então, como um canal para a expansão do dendezeiro na Bahia⁴⁰.

O manguezal é geralmente encontrado no litoral da Bahia. Viajando ao longo da costa da Bahia, de Ilhéus a Itaparica, no início do século XIX, Spix e Martius observaram: “Nas proximidades do mar, as costas do continente e das numerosas ilhas e tão em grande parte cobertas de mangues; para o interior se vêem extensa plantações e propriedades cuidadas, ao pé da collinas, que e elevam suavemente, coberta de capoeira e de palmeiras esparsas”. Hoje, após séculos de desenvolvimento, os ecossistemas de manguezais ainda ocupam 46% do Recôncavo Baiano, e 62% da costa sul de Jaguaripe até a Península de Maraú. Nesse último, o arquipélago fluvial de Tinharé e a baía de Camamú protegem o trecho de setenta quilômetros de manguezais que revestem a Costa do Dendê. Lá, o mangue salobro da maré dá lugar a densos bosques de dendezeiros que ajudam a simbolizar e sustentar a região (Figura 05)⁴¹.

A Figura 06 traz dados da localização de instalações de processamento de azeite-de-dendê, a partir de observações do autor, para ilustrar o legado durável do dendê no socioecossistema do manguezal na Bahia. A relação duradoura entre a produção de azeite-de-dendê e os manguezais demonstra o desenvolvimento

⁴⁰ Sobre tolerância ao sal, veja Corley and Tinker, *The Oil Palm*, 77; O arroz é uma das poucas culturas que florescem na zona entre marés. Sua produção comercial na Bahia, no entanto, permaneceu secundária durante o período colonial e além, representando apenas 5,05% dos alimentos manipulados pelo celeiro público da Bahia, de 1785 a 1849. A farinha de mandioca representava uma média de 87,44%, no mesmo período - veja Richard Graham, *Feeding the City: From Street Market to Liberal Reform in Salvador, Brazil, 1780–1860* (Austin: University of Texas Press, 2010); O arroz era, no entanto, uma cultura comum de subsistência no litoral da Bahia, incluindo Cairu, Camamú, Ilhéuse Boipeba, no século XVIII, onde as planícies provavelmente se integraram aos maguezais e a produção de óleo de palma africano, como na Senegâmbia: ver Luís dos Santos Vilhena, *A Bahia No Século XVIII*, vol. 3 (Salvador: Editora Itapuã, 1969), 492, 496–97; ver também Judith Ann Carney, “‘With Grains in Her Hair’: Rice in Colonial Brazil,” *Slavery & Abolition* 25, no. 1 (April 2004): 1–27, <https://doi.org/10.1080/0144039042000220900>; Sobre o cultivo de arroz nos mangues do Senegal, ver Judith Ann Carney, *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, 2001, chap. 2 African oil palms, fig. 2.15.

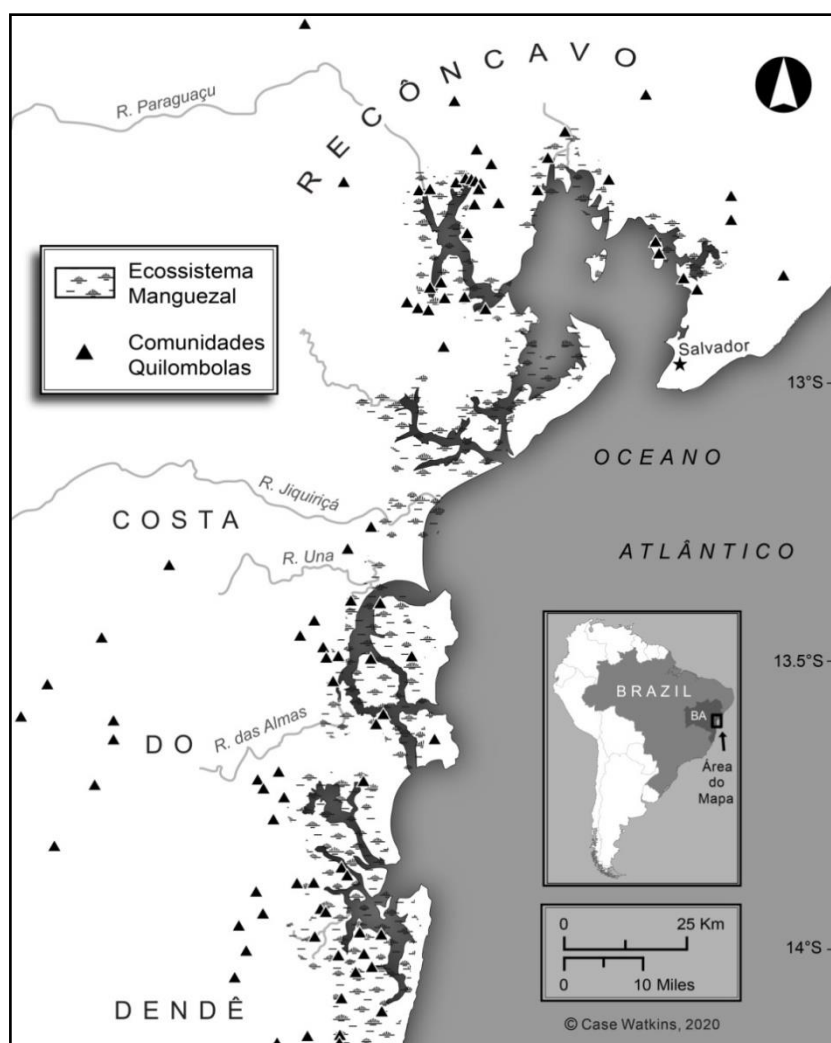
⁴¹ von Spix and von Martius, *Através Da Bahia: Excertos Da Obra Reise in Brasilien*, chap. 224; Mauro Cirano and Guilherme Camargo Lessa, “Oceanographic Characteristics of Baía de Todos Os Santos, Brazil,” *Revista Brasileira de Geofísica* 25, no. 4 (December 2007): chap. 365, <https://doi.org/10.1590/S0102-261X2007000400002>. A análise de GIS de Landsat 7 imagens (2012) revelou em manguezal 62,7% do litoral sul da enseada de Jaguaripe até a base da península de Maraú.

histórico da paisagem afro-brasileira na Bahia. A etnografia apoia a associação; os agricultores locais ainda consideram a costa como sendo a zona preferencial para o cultivo de dendezeiros. Como um pequeno produtor informou,

O dendê fica mais lá em baixo, porque ele toma a terra lá pra beira mar e outra terra que não é daqui [10 quilômetros para o interior]. Ele não gosta muito de barro. Não. E lá é massapê. E o vento de lá é salgado, cada brisa do oceano bate aquele, traz salitre pra ele. E aqui não traz. O vento aqui quando chega aqui no salitre já desistiu. [...] [Dendê] gosta! Gosta das terras mais salgadas. E aí lá é a tempo todo. E aqui morre logo⁴².

Os cientistas modernos qualificariam o argumento apresentado por ele, mas o sentimento do agricultor é difundido na região e ilustra a conexão socioecológica entre o dendezeiro e o litoral da Bahia.

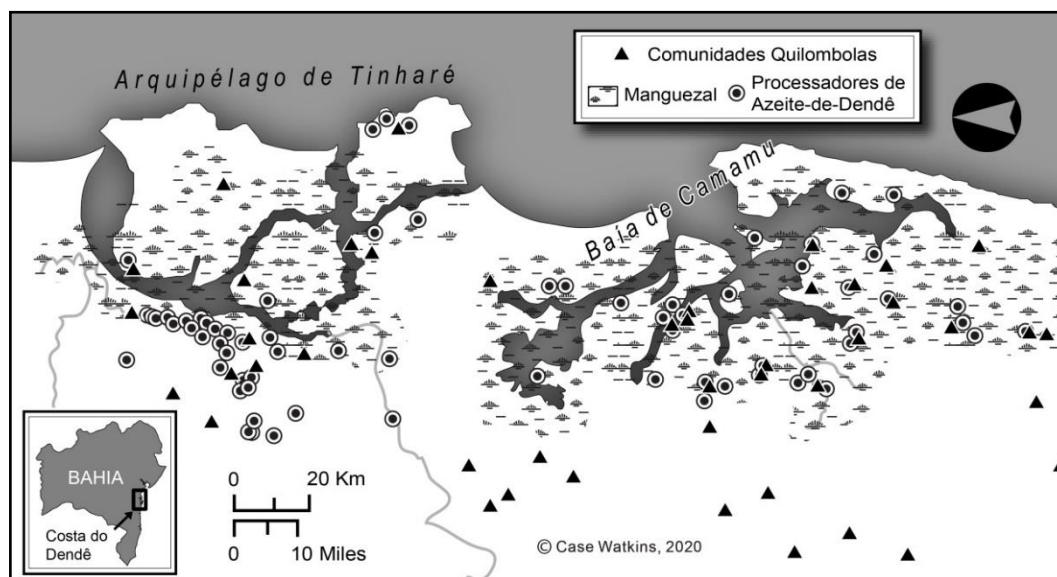
Figura 05. O ecossistema de manguezais no litoral da Bahia, com as comunidades quilombolas existentes.



Fontes: Autor.

⁴² Entrevista em 2 de novembro de 2012.

Figura 06. Instalações de processamento de azeite-de-dendê, observadas pelo autor, com manguezais e comunidades quilombolas na Costa do Dendê, Bahia. Isso inclui operações comerciais de pequena a média escala, tanto artesanais quanto mecânicas, mas não industriais. Bosques de dendezeiros permeiam a área.



Fontes: Autor.

Além de suas condições florísticas e ambientais benéficas, o manguezal também tem uma fauna que ajuda na disseminação do dendê. Além dos humanos, uma variedade de criaturas, incluindo pássaros, roedores, répteis e animais domesticados, todos compartilham do fruto do dendezeiro, semeando suas sementes enquanto se movem. O abutre-preto (*Coragyps atratus brasiliensis*), popularmente conhecido como o urubú, é um dispersante particularmente eficaz das sementes de dendê. O vernáculo para os dendezeiros subespontâneos na Bahia são campos "plantados pelo urubú", e a frase é comum até mesmo na literatura científica da região. Numa descrição das paisagens de dendezeiros da Bahia, escrita em 1975 por uma agência federal de pesquisa agrícola, inicia-se: "No estado da Bahia, o dendezeiro é encontrado em toda a extensão litorânea, em situação subespontânea, plantado pelos urubús, formada bosques subnativos, no meio das capoeiras autóctones". Obviamente, urubús e pessoas ajudam a compor um complexo ecossistema. Não obstante o seu papel presumivelmente fundamental na propagação de sementes de dendezeiros, os urubús operam/operavam em uma paisagem humanizada que promoveu aumentos na população de aves, que por sua vez teriam ampliado os candidatos a vetores das sementes, acelerando a expansão do dendezeiro⁴³.

⁴³ As entrevistas de 2009 a 2012 foram repletas de referências ao plantado pelo campo de dendezeiros "plantados pelo urubú". Brasil, *Diagnóstico*

O manguezal costeiro da Bahia forneceu uma posição vital para o dendezeiro, onde continua a proliferar. No entanto, densos bosques subespontâneos de dendezeiros agora se estendem para o interior até trinta quilômetros da costa. Para entender o processo de difusão que levou à costa contemporânea do dendê, passamos para o papel fundamental da agricultura colonial e seu padrão na paisagem. Os dendezeiros que eventualmente se desenvolveram o fizeram nos contextos dos agroecossistemas coloniais específicos.

AGROECOLOGIAS COLONIAIS⁴⁴

Na Bahia, a economia açucareira luso-brasileira concentrava-se a oeste da capital, nas terras férteis que circundavam a Baía de Todos os Santos, uma região conhecida como o Recôncavo Baiano. No século XVII, uma geografia agrícola específica tomou forma. Os barões de açúcar e seus engenhos dominavam a orla norte da baía, onde abundavam argilas ricas em massapé. No oeste do Recôncavo, interior da cidade de Cachoeira, as fazendas de fumo dominavam. Ao sul de Nazaré das Farinhas e Jaguaripe, em solos arenosos menos aptos para as principais culturas de exportação, as terras produtoras de mandioca se estendiam por centenas de quilômetros através da Comarca de Ilhéus, no litoral sul. A farinha de mandioca era um alimento indispensável que alimentava os trabalhadores agrícolas da Bahia e a crescente população urbana da capital; portanto, sua produção foi de grande importância econômica e estratégica para as autoridades coloniais. Decretos reais sucessivos, iniciados em 1639, ordenaram que os agricultores da costa sul plantassem mandioca em vez de cana-de-açúcar ou fumo. Do vale de Jiquiriçá à península de Maraú, a área hoje chamada a Costa do Dendê fica no coração dessas paisagens coloniais da mandioca⁴⁵.

Socio-Econômico Da Região Cacaueira, vol. 13, chap. 45; ver também Bondar, *O Dendêzeiro*, chaps. 5, 9, 19.

⁴⁴ Considero aqui o período das “agroecologias coloniais” que vão além da independência formal do Brasil em relação a Portugal em 1822 (ou seja, o Império do Brasil) até a emancipação em 1888. Durante esse período, ocorreram grandes mudanças agrícolas em todo o Brasil, mas na Bahia, baseadas na escravidão, a agricultura permaneceu teimosamente arraigada, ver Emilia Viotti Da Costa, *The Brazilian Empire: Myths and Histories* (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2000), chap. 6.

⁴⁵ Barickman, *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860*, chaps. 12–15; Graham, *Feeding the City: From Street Market to Liberal Reform in Salvador, Brazil, 1780–1860*, chap. 86; Stuart B. Schwartz, “Plantations and Peripheries, c. 1580–c. 1750,” in *Colonial Brazil*, ed. Leslie Bethell (Cambridge University Press, 1987), chap. 108.

Em resposta ao crescente mercado interno de alimentos, a população e as lavouras de mandioca cresceram na costa sul a partir da década de 1780. Apesar da presença de agricultores pobres e pequenas propriedades na região, trabalhadores escravos representavam mais da metade da população local. De acordo com Barickman, fazendas típicas de mandioca no litoral da Bahia utilizavam entre dois e oito trabalhadores escravizados. Um censo de 1786 de Cairú, listou 188 fazendas de mandioca, onde 169 abrigavam 635 trabalhadores escravizados, o que dava uma média de 4,3 escravos por fazenda. Mas a presença afro-brasileira na região não se limitou aos escravizados. As taxas relativamente altas de manumissão da Bahia produziram um campesinato afro-brasileiro voltado para a agricultura de subsistência já no século XVIII, muitos dos quais trabalhavam nas lavouras de mandioca no litoral, alguns como trabalhadores escravizados. Assim, os afrodescendentes, escravizados e livres, predominavam na costa sul da Bahia⁴⁶.

Em toda a Bahia, os modos de produção agrícola refletiam numa hierarquia racial. Os agricultores de descendência europeia normalmente produziam para os mercados de exportação, ou seja, cana-de-açúcar, café, fumo, algodão e cacau, embora alguns tenham produzido mandioca para mercados urbanos internos. Como encontravam menos oportunidades nos mercados de exportação, descendentes de africanos estavam envolvidos principalmente na produção de subsistência, plantando mandioca e outros alimentos para consumo e vendendo excedentes no mercado interno. No final do século XVIII, se não antes, a cultura da mandioca na costa sul da Bahia era em grande parte uma empresa afro-brasileira⁴⁷.

A agricultura tradicional de mandioca na Bahia é análoga ao cultivo de inhame na África Ocidental. Os primeiros visitantes portugueses do Brasil, familiarizados apenas com o alimento africano, confundiram a mandioca com o inhame. Ambos são tubérculos tradicionalmente cultivados em biomas de florestas tropicais e prosperam melhor em sistemas com períodos de pousio relativamente longos, de cinco a quinze

⁴⁶ Stuart B. Schwartz, *Sugar Plantations in the Formation of Brazilian Society: Bahia, 1550–1835* (Cambridge: Cambridge University Press, 1985), chap. 87; Barickman, *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860*, chaps. 144, 150–151; Schwartz, *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery*, chaps. 46, 69–72, 90–91; A região permanece predominantemente ocupada por afro-brasileiros. O censo brasileiro de 2010 lista 83,29% da população dos oito municípios da Costa do Dendê como 'preta' ou 'parda', as duas designações raciais oficiais correspondentes à ascendência africana, consulte IBGE, "Portal Do IBGE," 2013, <http://www.ibge.gov.br/>.

⁴⁷ Schwartz, *Sugar Plantations in the Formation of Brazilian Society: Bahia, 1550–1835*, chaps. 26–27, 245–251, 296, 334; Gentil Martins Dias, *Depois Do Latifúndio: Continuidade e Mudança Na Sociedade Rural Nordestina* (Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1978), chaps. 68–70.

anos. Após o estabelecimento do dendezeiro na Bahia, ambos possibilitaram a realização de sistemas agroflorestais, com palmeiras perenes que cresciam acima de plantas herbáceas, de tubérculos e de outras culturas. O azeite-de-dendê é rico em gorduras e carotenoides, e complementava a mandioca, rica em carboidratos. Assim, as agroecologias do dendê e da mandioca na Bahia forneceram equilíbrio nutricional semelhante ao complexo composto por azeite-de-dendê e o inhame na África Ocidental⁴⁸.

A agricultura itinerante de tubérculos propagou os dendezeiros na Bahia, como na África. Quando os agricultores derrubaram áreas da Mata Atlântica para plantar mandioca, pouparam os dendezeiros mais produtivos. Uma vez em pousio, os dendezeiros poupados proliferavam no dossel aberto. Os legados dessa história agroecológica permanecem imbuídos nas culturas e nas paisagens do litoral baiano. Como explicou um agricultor da terceira geração e produtor de azeite-de-dendê em Taperoá,

A maioria dendê hoje é mais plantado. E antigamente não era plantado. Era os bichos que comia naqueles lugares que ainda tem muitos pés [de dendê]. [Agricultores] botava roça de mandioca. Então eles não ensinavam não dava dica nenhum de ensinar como era que plantava [dendê]. Não, porque a gente encontrava pronto, pelo urubú, como muitos falam. Porque o urubú planta, justamente. Todo bicho planta, que o rato gosta do dendê, porque todo bicho gosta do dendê. E o dendê e o mandioca. Então, aonde [os animais] comer, carrega. Lá de adiante ele vai cair está em cima da terra e ele vai nascer. [...] Então dali a pouco, um joga de lá, outro joga de outro, o rato carrega continua carrega e vai...daqui a pouco aquela mata está completo de dendê. Você nunca vê campos só com mandioca ou cana por aqui, sempre tem muito dendê⁴⁹.

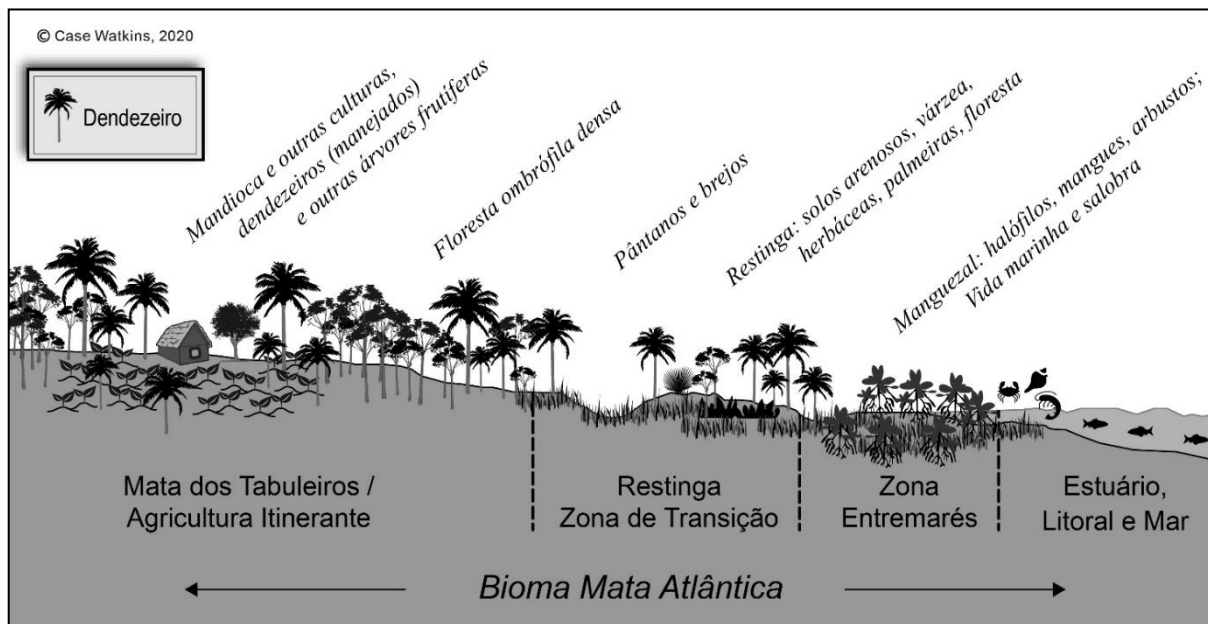
O relato do agricultor coloca a expansão do dendê em um agroecossistema das queimadas da mandioca, na Mata Atlântica. Embora ele seja breve em destacar as influências da flora e da fauna, sua afirmação enfim enfatiza a agência humana envolvida na derrubada de florestas e na economia dos dendezeiros. Por meio desse processo socioecológico, os produtores de mandioca no litoral da Bahia atraíram palmeiras dos mangues para as fazendas de terras altas, incentivando densos bosques subespontâneos nos tabuleiros da Mata Atlântica. Assim, esses agricultores fundiram conhecimentos culturais e ambientais oriundos da África e do Brasil para criar um

⁴⁸ Ribeiro, *Aspectos e Problemas Da Expansão Portuguesa*, chap. 7; David R. Harris, "Traditional Systems of Plant Food Production and the Origins of Agriculture in West Africa," in *Origins of African Plant Domestication*, ed. Jack Rodney Harlan, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler (The Hague: Mouton, 1976), 311–56.

⁴⁹ Entrevista em 23 de fevereiro de 2012.

novo quadro agroecológico afro-brasileiro que transformou as paisagens do Novo Mundo (Figura 07).

Figura 07. Sessão geral da costa do Dendê da Bahia, representando zonas ambientais, habitats e usos da terra típicos, especialmente no que diz respeito ao dendê africano.



Fontes: Trabalho de Campo (2009–2012); Thomas e Barbosa⁵⁰.

Uma sinergia da geografia costeira e do padrão agroecológico proporcionou um local para o dendê africano na Bahia, e a paisagem afro-brasileira subsequente emergiu de uma amálgama de agências indígenas, europeias e africanas. Os europeus exigiam o cultivo da mandioca ao longo do Litoral Sul; no entanto, os povos de ascendência africana eram seus principais cultivadores. Enquanto isso, os Brasileiros indígenas do nordeste da América do Sul dominavam as técnicas do cultivo e processamento da mandioca, mas a relação dos tubérculos e dendê derivava da África subsaariana. Além disso, a semelhança da mandioca com o inhame africano e sua introdução na África do século XVI, significou que a maioria dos afrodescendentes no Brasil compartilhava um certo grau de familiaridade com a planta e suas técnicas de cultivo. Por fim, o conhecimento e a resistência afro-brasileiros desempenharam um papel decisivo no estabelecimento e manutenção de densas paisagens de dendezeiros e das culturas que eles apoiavam. Analisar o dendê na economia colonial escravista da

⁵⁰ William Wayt Thomas and Maria Regina de Vasconcellos Barbosa, "Natural Vegetation Types in the Atlantic Coastal Forest of Northeastern Brazil," in *Atlantic Coastal Forest of Northeastern Brazil*, ed. William Wayt Thomas (New York: New York Botanical Garden Press, 2008), 6–20.

Bahia revela como os trabalhadores escravizados contornaram esse sistema para transformar seu ambiente⁵¹.

PAISAGENS DA RESISTÊNCIA

Apesar da brutalidade do tráfico transatlântico de escravos, os escravizados usavam a negociação, a força e fugas para obterem acesso à terra em toda a diáspora, criando paisagens de resistência. Uma dessas paisagens, generalizada nos trópicos, é o manguezal. Esse socioecossistema era familiar para muitos africanos do Novo Mundo, especialmente aqueles ligados à costa da África, onde o manguezal sustentava as forrageiras e fazendeiros há milênios. Para comunidades afrodescendentes em todo o território do neotrópico, o mangue serviu (e serve) como refúgio e recurso. Na Bahia, assim como na África Ocidental, no manguezal estava presente o dendê entre seus muitos ativos⁵². No Brasil colonial, uma lei da propriedade de terra da Coroa Portuguesa facilitava o acesso às terras do litoral. Com soluções salgadas de pouca utilidade para a agricultura, os decretos reais mantinham as terras costeiras como de utilidade pública. O manguezal tornou-se um bem comum de fato, concedendo acesso extraordinário para pesca, caça, coleta de mariscos e outras atividades de subsistência e comerciais. Esse acesso foi estendido até para trabalhadores escravizados que conseguiram negociar o uso durante seu tempo de folga. Os sistemas de cotas, o calendário religioso (domingos e dias de festa) e acordos específicos permitiram que os escravos tivessem tempo para cuidar de seu próprio sustento. Soares de Sousa referiu-se a lavouras pertencentes a africanos escravizados no século XVI. Nas hortas e nos terrenos de subsistência, os trabalhadores escravizados cultivavam alimentos para aumentar o sustento e, ocasionalmente, para venda. Para aqueles que moravam perto da costa, o manguezal promoveu uma linha vital, fornecendo proteínas na forma

⁵¹ William O. Jones, *Manioc in Africa* (Stanford: Stanford University Press, 1959), chap. 32.

⁵² Carney, *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, chaps. 2–3; Nina S. de Friedemann and Jaime Arocha, *De Sol a Sol: Génesis, Transformación y Presencia de Los Negros En Colombia* (Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 1986), chaps. 301–378; Felix G. Coe and Gregory J. Anderson, “Ethnobotany of the Garífuna of Eastern Nicaragua,” *Economic Botany* 50, no. 1 (January 1996): 71–107, <https://doi.org/10.1007/BF02862114>; Arturo Escobar, *Territories of Difference: Place, Movements, Life, Redes* (Durham: Duke University Press, 2008), chaps. 39–40, 85–110; Ivor Miller, *Voice of the Leopard: African Secret Societies and Cuba* (Oxford: University Press of Mississippi, 2009), chaps. 70, 75.

de frutos do mar e, com seus bosques de dendezeiros, fornecia o azeite, preferido para consumo por ser rico em calorias e nutrientes⁵³.

Enquanto muitos extraíam o azeite-de-dendê de locais de uso comum, retornavam de vez em quando para as atividades como segar, caçar e cultivar alimentos e excedentes, outros se refugiavam permanentemente nesses espaços. As comunidades quilombolas, inicialmente conhecidas como mocambos, estavam espalhadas ao longo da costa da Bahia, tanto no Recôncavo colonial quanto ao sul, onde o manguezal e seus dendezeiros abrigava afrodescendentes fugitivos e livres. Séculos depois, ainda existem milhares de comunidades descendentes de quilombos no Brasil. Os locais e contextos socioecológicos dos quilombos contemporâneos exemplificam as relações duradouras de geografia, agricultura e resistência (Figuras 05 e 06)⁵⁴.

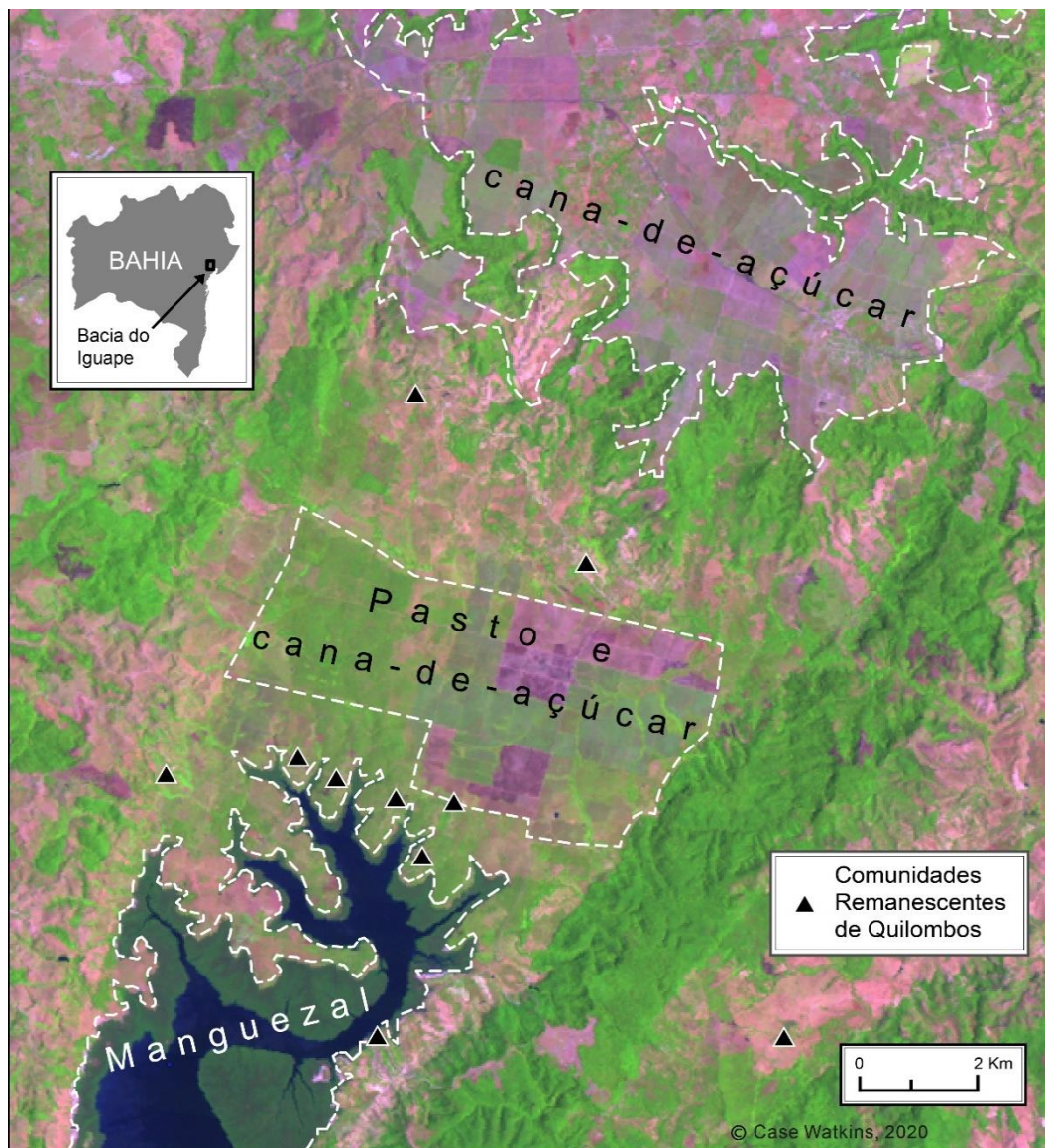
A Figura 08 revela alguns aspectos socioecológicos da resistência ainda aparentes na península de Iguape - um distrito do Recôncavo nordestino apreciado pelos plantadores de açúcar. Afastada das terras das elites e dos cultivos de monocultura, a distribuição espacial dos quilombos nessa região se agrupa ao redor do manguezal, rico em recursos. As localizações das comunidades representam uma estratégia de subsistência ecotonal, equilibrando o acesso ao mar e ao manguezal, com a propriedade comunitária nos planaltos, adequados para a agricultura de subsistência. Hoje, os moradores cultivam mandioca e cuidam dos dendezeiros subespontâneos perto da costa da Baía de Todos os Santos, assim como seus ancestrais. Essas comunidades permanecem como legados da resistência afro-brasileira inscritas nas paisagens locais e ressaltam uma prolongada luta por terras, meios de subsistência e direitos humanos que persiste na Bahia contemporânea⁵⁵.

⁵³ Shawn W. Miller, "Stilt-Root Subsistence: Colonial Mangroves and Brazil's Landless Poor," *Hispanic American Historical Review* 83, no. 2 (May 1, 2003): 223–53, <https://doi.org/10.1215/00182168-83-2-223>; Sousa, *Tratado Descritivo Do Brasil Em 1587*, 169, 293–292; Schwartz, *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery*, 45–47; Carney and Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, 123–38; Barickman, *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860*, 54–65.

⁵⁴ Schwartz, *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery*, 105–9. A constituição brasileira de 1988 estabeleceu reconhecimento federal dos quilombos, concedendo serviços públicos e títulos de terras comunais. A partir de 2013, foi reconhecido na Bahia 584 comunidades quilombolas, outras 90 se encontram em diversas etapas no processo de reconhecimento, juntos, os processos são em maior número que qualquer outro estado; Para obter a certificação de comunidade quilombola, consulte "Quilombola," 2013, <http://www.palmares.gov.br/quilombola>; Além da certificação federal, muitos estados também reconhecem os quilombos. Para uma lista abrangente dos quilombos baianos incluindo outros 30 reconhecidos apenas pelo estado, ver Universidade Federal da Bahia, Projeto GeografAR, UFB, "Grupo de Pesquisa GeografAR," accessed November 7, 2013, <http://www.geografar.ufba.br>.

⁵⁵ Entrevistas e observações de 14 de agosto e 9 de novembro de 2012.

Figura 07. Comunidades quilombolas registradas, distrito de Iguape, Cachoeira, Bahia. Geografias de resistência permanecem embutidas nas paisagens locais.



Fontes: Trabalho de Campo, 2012; CBERS⁵⁶; Vilhena⁵⁷; Barickman⁵⁸.

Os colhedores e processadores contemporâneos de dendê em Iguape recorrem às tradições locais estabelecidas há muito tempo. Um relato datado de 1791, de um engenho que faz fronteira com o mangue de Iguape, fornece uma visão rara da produção de azeite-de-dendê por trabalhadores escravizados. Anexado ao inventário *post-mortem* de Felix Alves de Andrade, proprietário do Engenho Maroim, o livro registrou a soma significativa de quatro mil réis (Rs.4\$000) pagos a Benta, uma mulher

⁵⁶ Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, "CBERS," 2013, <http://www.cbers.inpe.br/>.

⁵⁷ Para um mapa dos engenhos no Recôncavo do ano 1798, veja Luís dos Santos Vilhena, *A Bahia No Século XVIII*, vol. 1 (Salvador: Editora Itapuã, 1969), 45.

⁵⁸ Para um mapa dos engenhos do Iguape do ano 1859, veja Barickman, *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860*, 115.

escravizada de origem brasileira (crioula), por feijão e azeite de dendê. Ela processou o azeite-de-dendê para complementar a dieta monótona e provavelmente inadequada, imposta por seus captores. A produção excedente de Benta melhorou não apenas sua nutrição, mas também sua situação econômica. Embora a produção e a venda de alimentos por trabalhadores escravizados no Brasil colonial sejam amplamente reconhecidas, o registro de Benta é extraordinário por sua referência direta ao azeite-de-dendê, bem como por suas implicações nas divisões trabalhistas de gênero. Como mulher, Benta fornece uma conexão de gênero à África, onde o processamento de azeite de palma, há muito tempo, é dominado pelas mulheres⁵⁹.

Embora a regularidade do processamento de azeite-de-dendê por trabalhadores escravizados sejam eles desconhecidos, certamente não se limitou à única ocorrência. Contemporâneo a Benta, Vilhena confirmou a disponibilidade de dendezeiro e estimulava a sua extração nos engenhos de açúcar. "Devera igualmente haver dendezeiros [Junto à morada do senhor de engenho]", sugeriu; "em que jamais se consentisse cortá-los, proibindo aos escravos o vender os cachos, mas sim trazê-los para casa, extrair dêles o azeite". Implicando com o fato de que os trabalhadores escravizados às vezes vendiam frutos de dendê, Vilhena se posicionou contra a prática, presumivelmente porque deveria apenas reforçar as rações dos trabalhadores, sem gastos adicionais. Os dendezeiros subespontâneos eram uma benção, não apenas para os afrodescendentes que saboreavam o azeite, mas também para senhores de engenho avarentos que tentavam fugir à responsabilidade pelo alimento de seus cativos⁶⁰.

Quando trabalhadores escravizados e outros produziam excedentes podiam acessar um robusto mercado regional de alimentos. Uma lista de produtos comercializados numa feira ao ar livre em Nazaré das Farinhas, no verão de 1823, lista uma grande variedade de produtos locais. Além de produtos básicos, gado e uma variedade impressionante de frutas, os clientes podiam comprar azeite-de-dendê bem como os frutos de dendê em cachos. Embora o esforço para produzir azeite-de-

⁵⁹ Inventário de Felix Alves de Andrade, Cachoeira, 1791, APB, Seção Judiciária (SJ), 2/706/1168/3. Sou grato a B. J. Barickman por essa referência. O "real" (plural 'réis') foi o padrão unidade monetária no Brasil colonial. Mil unidades tornaram-se milréis, escritos como Rs.1 \$ 000. Em 1791, US \$ 4,4 milhões foram suficientes para comprar 11kg de feijão em Salvador, ver *ibid.*, 62.

⁶⁰ Vilhena, *A Bahia No Século XVIII*, 1969, 3:188; ver também von Spix and von Martius, *Através Da Bahia: Excertos Da Obra Reise in Brasilien*, 85.

dendê tenha sido considerável, uma garrafa de azeite custava um preço relativamente alto em comparação com outros produtos processados, como a farinha de mandioca. Os dendezeiros subespontâneos foram, de fato, uma colheita inesperada para os baianos do campo⁶¹.

Em complemento ao dendê doméstico que abastecia áreas rurais, os comerciantes de Salvador importaram ‘azeite de palma’ da África Ocidental e Central. Chegando dos portos africanos em São Tomé, Costa Mina, Luanda, Lagos e Ouidah, entre outros, o azeite importado foi a preferência entre os consumidores urbanos, desde o início do século XVIII. O comércio de azeite de palma estava estreitamente ligado ao comércio de escravos, muitos de seus fornecedores mais notórios negociavam ambas as mercadorias. Essa relação comercial fala das ambiguidades do comércio Luso-Atlântico colonial. Os navios que traficam prisioneiros africanos geralmente carregavam as preferidas *commodities* africanas, como azeite de palma, nozes de cola, búzios e tecidos artesanais coloridos chamados panos da costa. Tais cargas úteis ligavam o comércio brutal de seres humanos à resistência cultural afro-brasileira, ou a importação e venda de bens africanos, desafiando as preferências europeias e as leis coloniais⁶².

O comércio regular e as vezes clandestino com a África ajudou a fomentar uma cultura afro-brasileira de comida de rua em Salvador, muitas vezes, à custa de lucros da Coroa. Vilhena alertou no século XVIII que ‘saem turmas de negras’, em conjunto com poderosos atacadistas europeus, vendiam suas mercadorias “a maior parte de contrabandos, tirados por alto, ou comprados em navios estrangeiros, que aqui aportam, e saem carregados de dinheiro; outros vindos das feitorias das costas de Guiné e Mina, furtando-se desta forma os direitos a S. Majestade, e iludindo as saudáveis leis”. Ele lamentou os pratos “insignificantes, e vis” vendida por ambulantes afrodescendentes, incluindo muitos iguarias ainda populares na Bahia: “carurú, vatapá

⁶¹ ‘Mappa especulativo de efeitos entrado pelas estradas de Nazaré Termo de Jaguaripe na semana e feira de 12 de janeiro de 1823’, BNRJ, Seção de Manuscritos, II-34, 8, 29 listada em cachos por Rs.1 \$ 280 cada, e garrafas de azeite de dendê por Rs.2 \$560 cada. Para comparação, 1 unidade de farinha de mandioca custava Rs. \$320.

⁶² José Honório Rodrigues, *Brasil e África Outro Horizonte* (Berkeley: University of California Press, 1965), 178–84; Vilhena, *A Bahia No Século XVIII*, 1969, 3:714; Para aplicações de traficantes de escravos no importar simultaneamente seres humanos e óleo de palma da África, consulte ‘Correspondência Recebida do Comandante das Forças Navais, APB, Seção Colonial-Provincial (SACP), maço 3176. Para referências gerais às importações de óleo de palma africano que chegam à Bahia de 1718 a 1889, ver Ignacio Accioli de Cerqueira e Silva, *Memórias Históricas e Políticas de Província Da Bahia*, vol. 1 (Salvador: Typografia do Correio Mercantil, 1835), 158; Carneiro, *Ladinos e Crioulos: Estudos Sobre o Negro No Brasil*, 73; e a série de manifestos de navios na Série Manifesto, APB, Seção Alfândega(SA).

(...) acarajé, [e] ubobó ”, todos à base de azeite-de-dendê o “tempero essencial da maior parte das viandas dos pretos, e ainda dos brancos criados com eles”. Esse mercado urbano de azeite importado contrastava com o mercado interno de dendê doméstico, produzido e distribuído principalmente por pequenos agricultores rurais, alguns deles escravizados. Ainda assim, tanto os baianos rurais quanto os urbanos impunham condições culturais semelhantes, preferências e demandas econômicas por azeite-de-dendê, vinculando seus mercados internos e estrangeiros⁶³.

Mesmo quando o azeite importado da África atendia a maior parte do mercado urbano, em menor quantidade, azeite-de-dendê doméstico complementava os suprimentos. Viajando pela região rural produtora de mandioca em Jaguaripe, durante a Semana Santa de 1817, Príncipe Maximiliano relatou o cultivo de “coco-dendê”, vinculando-o a remessas de produtos para a capital. À medida que o comércio com a África Ocidental começou a diminuir, no final do século XIX, a demanda por azeite-de-dendê produzida localmente, aumentou. Em 1876, uma fábrica a vapor de sabão foi aberta em Nazaré, usando azeites de coco, mamona e dendê produzidos na Bahia. Em junho de 1878, um jornal de Salvador - *O Monitor* - relatou a chegada de vinte barris de azeite-de-dendê em um veleiro de Santarém, no litoral sul. O mercado urbano do dendê doméstico finalmente estava se expandindo⁶⁴.

O crescimento do mercado doméstico de azeite-de-dendê falhou em atrair a atenção dos senhores proprietários dos engenhos de açúcar, a elite do Recôncavo Baiano, que permaneceram desinteressados na produção durante o período colonial. Um inventário de 1875 é instrutivo. Na época de sua morte, o rico senhor de engenho, Tomás Pedreira possuía engenhos de açúcar em Maragogipe e Iguape, com 57 escravos. Incluído em seu inventário *post-mortem* estavam: a Ilha dos Coelhos, um ilhéu perto de seu engenho na entrada do Paraguaçu, listados “em mau estado” e avaliados em Rs.50\$000. Três anos depois, um aviso no jornal *O Monitor* anunciava a público leilão da propriedade de Geremoabo e descreveu o mesmo ilhéu simplesmente “com dendezeiros”. Sua avaliação caiu para Rs.\$30.000, apenas 2,3% do

⁶³ Vilhena, *A Bahia No Século XVIII*, 1969, 3:130–31, 188.

⁶⁴ Prinz von Maximilian Wied, *Viagem Ao Brasil Do Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied*, trans. Edgar Sussekund de Mendonça and Flavio Poppe de Figueiredo (São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940), 443–44; «Correspondência recebida da Câmara de Nazaré», APB, SACP, maço 1370; “Importação”, *O Monitor*, Salvador, 22 de junho de 1878: 2. Santarém é um antigo nome do município atualmente denominado de Ituberá.

preço de seu escravo mais valioso. Aparentemente, uma abundância de dendezeiros ainda estava presente nas terras degradadas e de pouco valor nos anos de 1870. Essa ilha também demonstra como os dendezeiros e afrodescendentes, seus principais colhedores, poderiam explorar discretamente a negligência das elites fundiárias⁶⁵.

O valor dos dendezeiros subespontâneos, como os presentes na Ilha dos Coelho, era provavelmente imperceptível para julgar os avaliadores mais acostumados a avaliar a monocultura. Espalhados irregularmente pelos campos e florestas, as palmeiras subespontâneas geralmente não conseguiam atrair atenção das autoridades; mas, quando cultivadas em fileiras geometricamente ordenadas, indicavam uma agricultura valiosa. Um inventário de 1871, de Jaguaripe, oferece um exemplo raro e revelador dessa distinção. No momento de sua morte, o sujeito português Manoel Martins de Andrade possuía dez trabalhadores escravizados e uma fazenda chamada Muttá “com diversos Coqueiros em produção, diversas Mangueiras, Dendezeiros, e outros arvores frutíferos tendo situado em terreno próprio”. Seu inventário descreve monoculturas de dendezeiros distintos das paisagens agroecológicas de palmeiras, mandioca e outras culturas alimentares que, embora mais típicas da região, geralmente eram desconsideradas de ter valor. Também, sugere um aumento na oferta e na demanda de azeite-de-dendê doméstico na segunda metade do século XIX⁶⁶.

Mais evidências do cultivo ordenado de dendezeiros durante esse período vem da costa sul. Um inventário de 1876 listou 500 dendezeiros em uma das maiores usinas de açúcar de Ilhéus, e um inventário de 1880 listou um campo de dez dendezeiros em Taperoá, avaliado em apenas Rs. \$300 cada. Embora ainda escasso, o aumento do registro em documentos do cultivo de dendezeiros é revelador. Durante a agonia final da agricultura escravagista, os proprietários da Bahia se voltaram para produção de dendê apropriada pelos afrodescendentes, pressagiando o setor agroindustrial, que veio a se desenvolver no início do século seguinte⁶⁷.

⁶⁵ Inventário de Tomás Pedreira Geremoabo, Salvador, 1875, APB, SJ, 5/2183/2652/1; 'Declarações', O Monitor, 19 de setembro de 1878: 2.

⁶⁶ Inventário de Manoel Martins de Andrade, Jaguaripe, 1871, APB, SJ, 3/1292/1761/07. Um daquelas dez pessoas escravizadas era um menino de dois anos chamado Silvano.

⁶⁷ Inventário de Maria da Piedade Melo e Sá, Ilhéus, 1876, APB, SJ, 03/1406/1875/22; Inv. de José Fernandes Panam, Taperoá, 1880, 1/123/190/01. Os moradores de Salvador também cultivaram palmeiras de óleo durante esse período, principalmente em compostos utilizados no candomblé: ver Lisa Earl Castillo, “O Terreiro Do Alaketu e Seus Fundadores: História e Genealogia Familiar, 1807-1867,” *Afro-Ásia* 43 (2011):

Apesar das mudanças das forças do mercado, o azeite-de-dendê continuou sendo uma importante tradição e fonte de receita para os afrodescendentes rurais no final da era da escravidão. Um século depois os relatos de Benta, as mulheres libertas continuaram a processar o azeite-de-dendê para consumo e venda. Nove anos após a emancipação da escravidão, em 1897, as autoridades em Camamú, inventariaram o conteúdo de uma propriedade da recém-falecida Gaudencia Martins, natural da África e ex-trabalhadora escravizada. Entre seus poucos bens havia um almofariz e pilão ao lado de uma moringa e uma pequena garrafa, ambos cheios de azeite-de-dendê. Juntos, esses bens e implementos sugerem que Martins processava e vendia o azeite-de-dendê em quantidades excedentes. As autoridades avaliaram sua moringa de azeite-de-dendê em Rs.7\$000, mais de 23 vezes o valor avaliado pelo um dendezeiro na Fazenda Panam uma década atrás, e setenta vezes mais do que era cobrado por um quilograma de farinha de mandioca. Há muito apreciado por seu benefício nutricional e conexão com a África, o azeite-de-dendê havia se tornado uma mercadoria com valor agregado, relativamente lucrativo para os afrodescendentes emergindo das ruínas da economia da escravidão⁶⁸.

Enquanto os densos bosques de dendezeiros ocupavam a Costa do Dendê no sul da enseada de Jaguaripe até a península de Maraú, bosques proporcionais não eram presentes em outros lugares da Bahia, onde predominavam as agroecologias menos acomodáticas. Intercalados com engenhos de açúcar e as pastagens para o gado durante o período colonial, a escassamente povoada Costa dos Coqueiros estende-se do norte de Salvador até a fronteira com Sergipe. Embora o dendezeiro ocorra esporadicamente lá, os coqueiros predominam ao longo de suas areias da costa desprotegida, emprestando a essa área seu nome. O Recôncavo oferecia uma associação de longa data com o dendezeiro, mas as pressões da terra associadas à agricultura de exportação limitaram a presença de dendezeiros principalmente às áreas de manguezal. Ao sul da Costa do Dendê, nas terras próximas a Ilhéus, a população colonial e a produção de mandioca ficavam bem atrás das áreas mais ao

213–59, <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.9771/aa.v0i43.21225>; e Parés, *The Formation of Candomblé: Vodun History and Ritual in Brazil*, 173; Para o cultivo em Ilhéus, no final do século XIX, ver Mary Ann Mahony, “The World Cacao Made: Society, Politics, and History in Southern Bahia, Brazil, 1822–1919” (Yale University, 1996), 185, 274 nn.12, 285–286.

⁶⁸ Inv. of Gaudencia Martins (Africana), Camamú, 1897, APB, SJ, 1/412/800/10. Preços semanais dos produtos listados em ‘Pauta e ofício semanal, 1896’, APB, SA, Diretoria das Rendas, 060.05. A moringa acima era provavelmente um grande jarro de cerâmica feito de argila com valor monetário intrínseco independente do azeite-de-dendê que continha.

norte. Durante o século XIX, essa região se tornou o centro do *boom* do cacau, que empregava amplamente cabruca, um sistema agroflorestal de cobertura fechada. Até então, um conluio socioecológico de seres humanos, aves, manguezais e mandioca estava (re)produzindo uma paisagem produtiva de dendezeiros na costa do Dendê da Bahia⁶⁹.

CONCLUSÃO

O dendê africano migrou para os trópicos do Novo Mundo como parte importante de uma grande diáspora humana e botânica. Embora o processo de introdução da palmeira-de-óleo-africana no Brasil permaneça incerto, aparentemente era abundante na Bahia, em 1699, quando apareceu repentinamente nos registros documentais. Relatos primários e evidências linguísticas sugerem que Afrodescendentes desempenharam um papel significativo no estabelecimento e na disseminação da palmeira africana, se não na sua introdução. As elites coloniais demonstraram pouco interesse pelo dendê, e sua permanência nas paisagens e culturas da Bahia reflete o conhecimento cultural e ambiental e as preferências dos afro-brasileiros. Usando estratégias de resistência explícitas e sutis, os afrodescendentes conseguiram contrariar os desenhos europeus na paisagem.

Ao longo de grande parte da costa baiana, o socioecossistema do manguezal abrigava o dendê e serviam de canal para sua difusão. Embora insumos não humanos tenham sido cruciais para a propagação (isto é, subespontaneidade) da palma, a ênfase tradicional e científica do papel de abutres e outros animais contribuíram para desvalorizar as participações fundamentais dos africanos do Novo Mundo, para o desenvolvimento e manutenção dos bosques de dendezeiros na Bahia. Os trabalhadores escravizados utilizavam os dendezeiros para fins culturais e econômicos, se beneficiavam do vibrante manguezal, onde floresceram moluscos e dendezeiros. Nascida na escravidão brasileira, Benta aprendeu a processar o azeite-de-dendê no Novo Mundo. Aproveitando os conhecimentos africanos e brasileiros,

⁶⁹ Brazil, *Diagnóstico Socio-Econômico Da Região Cacaueira*, 13:41.

através da tradição e inovação, ela alavancou uma rede transatlântica para melhorar suas condições alimentares e econômicas.

Quando um campesinato afro-brasileiro surgiu no final do século XVIII, agricultores do litoral baiano misturavam conhecimentos ecológicos africanos e brasileiros e para proliferar o dendê. Mosaicos itinerantes da Mata Atlântica e de plantações de mandioca transformaram o litoral da Bahia em uma paisagem afro-brasileira - um simulacro transatlântico das agroflorestas da biodiversidade na África Ocidental nos solos brasileiros. Como resultado, a Costa do Dendê permanece como um testemunho das contribuições africanas e afrodescendentes para o desenvolvimento econômico, ecológico e cultural nas Américas.

De fato, essa paisagem ajudou a transformar as culturas e identidades nacionais brasileiras. A moqueca, o icônico ensopado afro-brasileiro de frutos do mar, surgiu da confluência salobra da fauna aquática e os dendezeiros presentes na beira do manguezal. Das fazendas dos planaltos veio o pirão, um mingau consistente de farinha de mandioca, tingido com azeite-de-dendê. Juntamente com pimentas e especiarias, o azeite-de-dendê africanizou a culinária brasileira e se tornou o sabor do afro-Brasil. Quando a migração interna aumentou, a partir do final do século XVIII, os afrodescendentes escravizados e libertos levaram as tradições culinárias e religiosas, como o azeite de dendê, para o Rio de Janeiro e outras cidades de todo o Brasil, ajudando a fundir e nacionalizar uma cultura afro-brasileira.

O legado de Benta foi preservado nas paisagens de resistência, que ajudou a criar em Iguape. Naquele local, há uma comunidade quilombola que recebe visitantes para um passeio denominado como “Rota da Liberdade” onde destacam a subsistência afro-brasileira tradicional, práticas culinárias e religiosas e técnicas de processamento de mandioca e do azeite-de-dendê. Ao mostrar sua herança cultural-ecológica *in situ*, essas comunidades mantêm controle criativo e comercial de suas histórias pessoais e regionais. Além de fornecer um importante fluxo de receita para a comunidade, exposições de processamento de azeite-de-dendê óleo dendê e as vendas de produtos artesanais durante passeios e nos mercados locais, impulsionam as narrativas históricas de resistência até o presente. A produção artesanal do azeite de dendê, naquele local e nas comunidades afro-brasileiras em todo o litoral da Bahia,

fornece um vínculo cultural-ambiental com o continente africano, e abre uma janela para os complexos transformações socioecológicas nas Américas.

As paisagens (pós)coloniais estão mergulhadas em inúmeras influências e processos. O estudo histórico de tais paisagens, portanto, se beneficia de metodologias inclusivas e polivocais. A interação de diversas vozes, fontes e métodos produzem relatos ricos e inovadores que iluminam os processos da construção de lugares, enquanto trabalham para combater o eurocentrismo e os privilégios da elite. Desconstruindo os agentes, redes e processos envolvidos na transformação da paisagem colonial, podemos apreender e apreciar o desenvolvimento histórico de uma paisagem afro-brasileira.

AGRADECIMENTOS

O trabalho de campo em 2010 recebeu apoio financeiro do Robert C. West Field Research Award, através do Departamento de Geografia e Antropologia, Louisiana State University; e em 2012, o trabalho de campo foi realizado com o apoio da IIE Graduate Fellowship for International Study financiado pela Andrew W. Mellon Foundation (formerly, Fulbright-Hays DDRA). Sou grato pelos comentários de Judith Carney e dos revisores anônimos, e pelas contribuições e suporte de muitos colaboradores generosos da Bahia, especialmente Daniel Jesus dos Santos e Urano Andrade. Todos os erros são de minha responsabilidade. Sou grato pela tradução feito pela equipe de HALAC.

TRADUÇÃO DO INGLÊS PARA O PORTUGUÊS

Ivonete Bueno dos Santo (ivoneteb@live.com) e Samira Peruchi Moretto (samirapm@gmail.com)

REFERENCIAS

Academia Real das Sciencias, ed. "Navegação de Lisboa á Ilha de S. Thomé." In *Collecção de Noticias Para a História e Geografia Das Nações Ultramarinas*, Vol. 2. Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias, 1812.

- Alves Filho, Ivan. *Memorial Dos Palmares*. Rio de Janeiro: Xenon, 1988.
- Anais Da Biblioteca Nacional*. Vol. 111. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1991.
- Anais Da Biblioteca Nacional*. Vol. 112. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1992.
- Barickman, B. J. *Bahian Counterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo, 1780–1860*. Stanford: Stanford University Press, 1998.
- Berlin, Ira, and Philip D. Morgan. *Cultivation and Culture: Labor and the Shaping of Slave Life in the Americas*. Charlottesville: University Press of Virginia, 1993.
- Bondar, Gregório. *O Dendêzeiro*. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1954.
- Brazil. *Diagnóstico Socio-Econômico Da Região Cacaueira*. Vol. 13. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, Inter-American Institute of Agricultural Sciences, 1975.
- Burkill, Humphrey M. *The Useful Plants of West Tropical Africa*. 2nd ed. Vol. 4. Kew: Royal Botanic Gardens, 2004.
- Cardim, Fernão. *Tratados Da Terra e Gente Do Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.
- Carneiro, Edison. *Ladinos e Crioulos: Estudos Sobre o Negro No Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1964.
- . *O Quilombo Dos Palmares*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1958.
- Carney, Judith Ann. *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, 2001.
- . "Landscapes and Places of Memory: African Diaspora Research and Geography." In *The African Diaspora and the Disciplines*, edited by Tejumola Olaniyan and James H. Sweet, 101–18. Bloomington: Indiana University Press, 2010.
- . "'With Grains in Her Hair': Rice in Colonial Brazil." *Slavery & Abolition* 25, no. 1 (April 2004): 1–27. <https://doi.org/10.1080/0144039042000220900>.
- Carney, Judith Ann, and Richard Nicholas Rosomoff. *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*. Berkeley: University of California Press, 2009.
- Cascudo, Luís da Câmara. *História Da Alimentação No Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2011.
- Castillo, Lisa Earl. "O Terreiro Do Alaketu e Seus Fundadores: História e Genealogia Familiar, 1807–1867." *Afro-Ásia* 43 (2011): 213–59. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.9771/aa.v0i43.21225>.
- Cirano, Mauro, and Guilherme Camargo Lessa. "Oceanographic Characteristics of Baía de Todos Os Santos, Brazil." *Revista Brasileira de Geofísica* 25, no. 4 (December

2007): 363–87. <https://doi.org/10.1590/S0102-261X2007000400002>.

Clusius, Carolus. *Exoticorum Libri Decem: Quibus Animalium, Plantarum, Aromatum, Aliorumque Peregrinorum Fructuum Historiae Describuntur*. Leiden: Plantianâ Raphelengii, 1605.

Coe, Felix G., and Gregory J. Anderson. “Ethnobotany of the Garífuna of Eastern Nicaragua.” *Economic Botany* 50, no. 1 (January 1996): 71–107. <https://doi.org/10.1007/BF02862114>.

Corley, R. H. V., and P. B. Tinker. *The Oil Palm*. 4th ed. Oxford, UK: Blackwell Science Ltd, 2003. <https://doi.org/10.1002/9780470750971>.

Costa, Emilia Viotti Da. *The Brazilian Empire: Myths and Histories*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2000.

Crosby, Alfred W. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. California: Greenwood Publishing Group, 1972.

D’Abbeville, Claude. *Histoire de La Mission Des Peres Capucins En La Isle de Maragnan et Terres Circonuoisines*. Paris: François Huby, 1614.

Dampier, William. *Dampier’s Voyage*. Vol. 2. Londres: E. Grant Richards, 1906.

Dias, Gentil Martins. *Depois Do Latifúndio: Continuidade e Mudança Na Sociedade Rural Nordestina*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1978.

Duke, James A. *Duke’s Handbook of Medicinal Plants of Latin America*. Boca Raton: Taylor & Francis, 2008.

Emory Libraries & Information Thechnology. “Viagens Em Escravo,” 2013. <https://slavevoyages.org/>.

Escobar, Arturo. *Territories of Difference: Place, Movements, Life, Redes*. Durham: Duke University Press, 2008.

Friedemann, Nina S. de, and Jaime Arocha. *De Sol a Sol: Génesis, Transformación y Presencia de Los Negros En Colombia*. Bogotá: Planeta Colombiana Editorial, 1986.

Gândavo, Pero de Magalhães. *História Da Província Santa Cruz: A Que Vulgarmente Chamamos Brasil*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1984.

Gaspar, David Barry, and Darlene Clark Hine. *More Than Chattel: Black Women and Slavery in the Americas*. Bloomington: Indiana University Press, 1996.

Gomes, Flávio dos Santos. *Palmares: Escravidão e Liberdade No Atlântico Sul*. São Paulo: Editora Contexto, 2005.

Graham, Richard. *Feeding the City: From Street Market to Liberal Reform in Salvador, Brazil, 1780–1860*. Austin: University of Texas Press, 2010.

Harlan, Jack Rodney, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler. “Plant Domestication

and Indigenous African Agriculture.” In *Origins of African Plant Domestication*, edited by Jack Rodney Harlan, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler, 3–20. Berlin, New York: Mouton, 1976. <https://doi.org/10.1515/9783110806373>.

Harris, David R. *Plants, Animals, and Man in the Outer Leeward Islands, West Indies: An Ecological Study of Antigua, Barbuda, and Anguilla*. Berkeley: University of California Press, 1965.

———. “Traditional Systems of Plant Food Production and the Origins of Agriculture in West Africa.” In *Origins of African Plant Domestication*, edited by Jack Rodney Harlan, Jan M. J. De Wet, and Ann B. L. Stemler, 311–56. The Hague: Mouton, 1976.

Hartley, Charles William Stewart. *The Oil Palm (Elaeis Guineensis Jacq.)*. Essex: Longman Scientific & Technical, 1988.

Hoehne, F. C. *Botânica e Agricultura No Brasil No Seculo XVI: Pesquisas e Contribuicoes*. São Paulo: Editora Nacional, 1937.

IBGE. “Portal Do IBGE,” 2013. <http://www.ibge.gov.br/>.

Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais. “CBERS,” 2013. <http://www.cbbers.inpe.br/>.

Jacquin, Nikolaus Joseph von. *Selectarum Stirpium Americanarum Historia*. Vindobonae: Ex officina Krausiana, 1763.

Johnson, H. B. “Portuguese Settlement, 1500–1580.” In *Colonial Brazil*, edited by Leslie Bethell, 1–38. Cambridge University Press, 1987. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511609510.003>.

Jones, Adam. *West Africa in the Mid-Seventeenth Century: An Anonymous Dutch Manuscript*. Atlanta: Emory University, 1995.

Jones, William O. *Manioc in Africa*. Stanford: Stanford University Press, 1959.

Joseph Calder Miller. *Way of Death: Merchant Capitalism and the Angolan Slave Trade, 1730–1830*. Madison: University of Wisconsin Press, 1997.

Knigge, LaDona, and Meghan Cope. “Grounded Visualization: Integrating the Analysis of Qualitative and Quantitative Data through Grounded Theory and Visualization.” *Environment and Planning A: Economy and Space* 38, no. 11 (November 24, 2006): 2021–37. <https://doi.org/10.1068/a37327>.

Ligon, Richard, and Karen Ordahl Kupperman. *A True and Exact History of the Island of Barbados*. Indianapolis: Hackett Publishing Company, 2011.

Lody, Raul Giovanni da Motta. *Tem Dendê, Tem Axé: Etnografia Do Dendzeiro*. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

Macaulay, H. W., and Walter W. Lewis. “Her Majesty’s Commissioners to Viscount Palmerston, No. 17.” In *Correspondence with the British Commissioners Relating to the Slave Trade: Sierra Leone, The Havana, Rio de Janeiro, and Surinam*, Vol. 15.

London: W. Clowes and Sons, 1838.

Mahony, Mary Ann. "The World Cacao Made: Society, Politics, and History in Southern Bahia, Brazil, 1822–1919." Yale University, 1996.

Mann, Kristin. *Slavery and the Birth of an African City: Lagos, 1760–1900*. Bloomington: Indiana University Press, 2007.

Marggraf, Georg. "Historiae Plantarum." In *Historia Naturalis Brasiliae*, edited by Guilherme Piso, George Marcgraf, H. Gralitzio, and João de Laet, Vol. 3. Lugdun. Batavorum: Apud Franciscum Hackium, 1648.

"Mercado de Importação." *Boletim Da Secretaria de Agricultura, Viação, Indústria e Obras Públicas Do Estado Da Bahia* 2, no. 1–2 (1904): 89.

Miller, Ivor. *Voice of the Leopard: African Secret Societies and Cuba*. Oxford: University Press of Mississippi, 2009.

Miller, Philip. *The Gardeners Dictionary*. London: Printed for the author and sold by John and Francis Rivington, 1768.

Miller, Shawn W. "Stilt-Root Subsistence: Colonial Mangroves and Brazil's Landless Poor." *Hispanic American Historical Review* 83, no. 2 (May 1, 2003): 223–53. <https://doi.org/10.1215/00182168-83-2-223>.

Norman, William C. Van. *Shade-Grown Slavery: The Lives of Slaves on Coffee Plantations in Cuba*. Nashville: Vanderbilt University Press, 2013.

Parés, Luis Nicolau. *The Formation of Candomblé: Vodun History and Ritual in Brazil*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013.

Pereira, Duarte Pacheco. *Esmeraldo de Situ Orbis*. London: Hakluyt Society, 1937.

Piso, Guilherme. "De Medicina Brasiliensi." In *Historia Naturalis Brasiliae*, edited by Guilherme Piso, George Marcgraf, H. Gralitzio, and João de Laet, 1:1–14. Lugdun. Batavorum: Apud Franciscum Hackium, 1648.

"Quilombola," 2013. <http://www.palmares.gov.br/quilombola>.

Rangan, Haripriya, Judith Ann Carney, and Tim Denham. "Environmental History of Botanical Exchanges in the Indian Ocean World." *Environment and History* 18, no. 3 (August 1, 2012): 311–42. <https://doi.org/10.3197/096734012X13400389809256>.

Rediker, Marcus. *The Slave Ship: A Human History*. New York: Viking, 2008.

Reis, João José, and Eduardo Silva. *Negociação e Conflito: A Resistência Negra No Brasil Escravista*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

Ribeiro, Orlando. *Aspectos e Problemas Da Expansão Portuguesa*. Estudos de Ciências Políticas e Sociais, 59. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, 1962.

Rodrigues, José Honório. *Brasil e África Outro Horizonte*. Berkeley: University of

California Press, 1965.

Salvador, Vicente do. *História Do Brasil*. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1889.

Schneider, John T. *Dictionary of African Borrowings in Brazilian Portuguese*. Hamburg: Verlag, 1991.

Schwartz, Stuart B. "Plantations and Peripheries, c. 1580–c. 1750." In *Colonial Brazil*, edited by Leslie Bethell, 67–144. Cambridge University Press, 1987.

———. *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery*. Urbana: University of Illinois Press, 1992.

———. *Sugar Plantations in the Formation of Brazilian Society: Bahia, 1550–1835*. Cambridge: Cambridge University Press, 1985.

Scott, James C. *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven: Yale University Press, 1985.

Silva, Ignacio Accioli de Cerqueira e. *Memorias Históricas e Políticas de Província Da Bahia*. Vol. 1. Salvador: Typografia do Correio Mercantil, 1835.

Silveira, Simão Estácio da. *Relação Sumária Das Cousas Do Maranhão: Dirigida Aos Pobres Deste Reino de Portugal*. 8th ed. São Luís: Editora Siciliano, 2001.

Sloane, Hans. *Catalogus Plantarum Quae in Insula Jamaica*. London: Impensis D. Brown, 1688.

Sluyter, Andrew. *Black Ranching Frontiers: African Cattle Herders of the Atlantic World, 1500–1900*. New Haven: Yale University Press, 2012.

———. *Colonialism and Landscape: Postcolonial Theory and Applications*. Lanham: Rowman & Littlefield, 2002.

Sousa, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo Do Brasil Em 1587*. Rio de Janeiro: Typographia de João Ignacio da Silva, 1879.

Sousa, Gaspar de. "Regimento de Gaspar de Sousa, de 6 de Outubro de 1612." In *Raízes Da Formação Administrativa Do Brasil*, edited by M. C. de Mendonça, 413–36. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1972.

Spix, Johann von, and Karl von Martius. *Através Da Bahia: Excertos Da Obra Reise in Brasilien*. Translated by Manoel Augusto Pirajá da Silva and Paulo Wolf. São Paulo: Companhia editora nacional, 1938.

Studart, G. "Cópia de Alguns Capítulos Do Regimento Do Governador Do Maranhão, Que Se Passou a Francisco Coelho de Carvalho." In *Documentos Para a Historia Do Brasil e Especialmente a Do Ceará*, 236–43. Lisboa: Typographia Minerva, 1909.

Svalesen, Leif. *The Slave Ship Fredensborg*. Bloomington: Indiana University Press, 2000.

- Sweet, James H. "Reimagining the African-Atlantic Archive: Method, Concept, Epistemology, Ontology." *The Journal of African History* 55, no. 2 (July 29, 2014): 147–59. <https://doi.org/10.1017/S0021853714000061>.
- . "The Evolution of Ritual in the African Diaspora: Central African Kilundu in Brazil, St. Domingue, and the United States, Seventeenth–Nineteenth Centuries." In *Diasporic Africa: A Reader*, edited by Michael A. Gomez, 64–80. New York: New York University Press, 2006.
- Thomas, William Wayt, and Maria Regina de Vasconcellos Barbosa. "Natural Vegetation Types in the Atlantic Coastal Forest of Northeastern Brazil." In *Atlantic Coastal Forest of Northeastern Brazil*, edited by William Wayt Thomas, 6–20. New York: New York Botanical Garden Press, 2008.
- Thornton, John. *Africa and Africans in the Making of the Atlantic World, 1400–1800*. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
- Trouillot, Michel-Rolph. *Silencing the Past: Power and the Production of History*. Boston: Beacon Press, 1995.
- UFB. "Grupo de Pesquisa GeografAR." Accessed November 7, 2013. <http://www.geografar.ufba.br>.
- Universidade de Brasília. "Projeto Resgate No Arquivo Histórico Ultramarino." Centro de Memória Digital, 2012. http://www.cmd.unb.br/resgate_ahu.php.
- Verger, Pierre. *Trade Relations Between the Bight of Benin and Bahia from the 17th to 19th Centuries*. Ibadan: Ibadan University Press, 1976.
- Vilhena, Luís dos Santos. *A Bahia No Século XVIII*. Vol. 3. Salvador: Editôra Itapuã, 1969.
- . *A Bahia No Século XVIII*. Vol. 1. Salvador: Editôra Itapuã, 1969.
- Voeks, Robert A. *Sacred Leaves of Candomble: African Magic, Medicine, and Religion in Brazil*. Austin: University of Texas Press, 1997.
- Watkins, Case. "African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil." *Environment and History* 21, no. 1 (February 1, 2015): 13–42. <https://doi.org/10.3197/096734015X14183179969700>.
- . "Dendezeiro: African Oil Palm Agroecologies InBahia, Brazil, and Implications for Development." *Journal of Latin American Geography* 10, no. 1 (2011): 9–33.
- Wied, Prinz von Maximilian. *Viagem Ao Brasil Do Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied*. Translated by Edgar Sussekund de Mendonça and Flavio Poppe de Figueiredo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940.
- Wylie, John. *Landscape*. London: Routledge, 2007.

African Oil Palms, Colonial Socioecological Transformation and the Making of an Afro-Brazilian Landscape in Bahia, Brazil

ABSTRACT

Environmental histories of the African diaspora challenge Eurocentric interpretations of the Columbian Exchange by identifying African antecedents in New World landscapes and cultures. This paper joins that effort by tracing the formation of African oil palm (*Elaeis guineensis* Jacq.) landscapes in Bahia, Brazil. Long essential in many West African societies, the African oil palm and its products diffused to Bahia early in the colonial period. Palm oil became an integral component of Afro-Brazilian culture and cuisine, and the palm groves that yield the oil represent an Afro-Brazilian landscape. Although the palm's West African origins are well known, and despite its importance in local cultures and global economies, studies of Bahia's African oil palm landscapes remain rare and generally ahistorical. This paper marshals evidence from colonial archives, traveller's accounts, ethnographies, fieldwork and digital geographic data to analyse the formation of Bahia's Dendê Coast (*Costa do Dendê*, or Palm Oil Coast). While Africans and Afro-Brazilians emerge as principal actors, the analysis places humans within a broader socioecological framework to demonstrate how historical processes, geographies, agroecologies and human agency all coalesced to establish and sustain Bahia's Afro-Brazilian landscape.

Keywords: African Oil Palm; Afro-Brazilian; Resistance; African Diaspora; Columbian Exchange.

Recibido: 15/01/2020

Aprobado: 27/03/2020